

## Diferite feluri de ouă

### Ouă fierte

Se pun ouăle în apă fierbinte și se lasă 5—6 minute. Se pot pune la foc cu apă rece. Când e aproape apa să dea în clocote, sunt gata.

### Ochiuri în apă

Se pune apa la fiert într-o tigaie fără pereți înalți, pui sare, când apa fierbe, spargi ouăle câte unul, le dai drumul în apă, tragi tigaia pe marginea plitei. Când s'întărit albușul, sunt gata, le scoți cu o lingură lată cu găură de luat spuma dela supă, se așează pe farfurie, se toarnă peste ele unt fierbinte. Se pot mânca și fără unt.

### Ochiuri în unt

Se pune pe plită (mașină) un vas care merge la foc și se poate pune pe masă, se pune în el 1—2 linguri de unt, când untul e fierbinte se sparg și se toarnă ouăle și la ochiurile celelalte, se pune sare și se lasă să se întărească după plăcere, se pune unt după numărul ouălor și persoanelor.

### Omletă cu brânză

Intr'o tigare de fer cu coadă pui o jumătate lingură de unt, într'o strachină bați 3 ouă cu sarea trebuitoare

când untul e fierbinte torni ouăle, mișcând tigaia ca să aibă timp să se coacă complet. Când partea de desupt e rumenă și cea deasupra nu mai este lichidă, presari cu brânză,, fie de puțină, fie șvaiter, telemea sau cașcaval grecesc, iei tigaia de pe foc, îndoi cu cuțitul omleta și o pui pe farfurie. Se socotește câte un ou de persoană. După ce ai așezat-o pe farfurie se pune aceasta în cuptor ca să stea caldă și să se topească brânza, în care timp le prepari pe celelalte.

### Omletă simplă

Se face exact ca cea cu brânză, decât, când se bate oul, se pune în el puțin pătrunjel verde tocat mărunț și cui îi place pune și cozi de ceapă verde.

### Omletă cu jambon (șuncă)

Se bat ouăle și se pune în el jambon slab tocat mărunț, cam o lingură plină de jambon de fiecare omletă. Se coace ca și celelalte.

### Ouă umplute

Se fierbe ouăle tari, se observă să nu crape la fiert, când sunt gata se pun în apă rece, apoi se taie în jumătate în lung cu un cuțit ascuțit, se scoate oul din coajă cu băgare de seamă, se trece prin mașina da tocat gălbenușul împreună cu albușul, se pune sare și piper, puțin pătrunjel tocat mărunț, puțină ceapă prăjită, se amestecă bine la un loc și cu acest amestec se umplu cojile, se netezesc bine și se prăjesc în unt sau untură.

### Ochiuri cu smântână

Se fac ochiurile în farfurie cu unt, când sunt aproape prinse, se toarnă peste ele câte-va linguri de smântână, în care s'a amestecat o linguriță de făină, se lasă să dea în clocot și se servesc cu farfurie.



### Salată de ouă.

Se fierb ouăle tari, se pun în apă rece, se curăță de coajă, se taie felii, se pune sare, piper, puțină verdeață de pătrunjel, cozi de ceapă verde tocate mărunt, puțin oțet, un tdelemn, se amestecă, se aranjează pe farfurie și se garnisește cu buchete de pătrunjel.

### Scrob (jumări)

Se pune untul la înfierbântat, se bat ouăle cu sare; când untul e fierbinte se toarnă ouăle în el și se amestecă cu lingura până se face scrobul cât ai plăcere de tare.

### Jumări cu slănină

În loc de unt se pune la topit slănină tăiată mărunt; când e topită și prăjită torni ouăle bătute în ea.

### Ouă coapte în formă

Se fierb răskoapte, adică tari, numărul de ouă necesar la masă; după ce s'au fiert le pui în apă rece, le cureți, le tai în două în lung și pui pe fiecare jumătate un praf de sare: le așezi toate într-o farfurie lungă care merge la foc, farfuria să fie unsă cu unt, apoi torni peste ouă sosul următor: razi o ceapă mică și o prăjești cu unt cu 2 linguri de făină, să se îngălbenească apoi adaogi amestecând 1—1<sup>1/2</sup> ceașcă de lapte clocotit, puțin piper și puțină brânză rasă. Sosul trebuie să fie cam gros, ca turnându-l peste ouă să nu curgă îndată de pe ele. După ce ai turnat sosul, presări deasupra puțin posmag (pesmet) și brânză rasă, 1—2 linguri de unt topit și pui farfuria pe grătar în roșă (cuptor) ca să se rumenească deasupra. Se servește cald.

### Ouă umplute

Ouăle se fierb tari, se răcesc, se curăță de coaje și se taie în două în lat, se scoate gălbenușul cu băgare de seamă, din jumătate se face următoarea umplutură picantă: se dă de 2 ori prin mașina de tocat resturi mici de

friptură de pasăre sau de vișel, se freacă bine gălbenușul, se amestecă cu carnea și cu vreo 2 castraveci din oțet tocați foarte mărunt, cealaltă jumătate de gălbenuș se freacă cu 2 gălbenușuri crude, puțin muștar și mărar tocat fin, o mică parte din acest sos se pune în umplutură ca să fie moale, se umple ouăle, le așezi frumos pe farfurie, le garnisești cu foi de cresson sau altă verdeață și servești cu sosul în sosier sau îl torni pe ouă.

### Omleta cu carne (resturi de friptură)

3 linguri mari cu făină se amestecă cu lapte și puțină sare făcând un aluat gros căruia se adaugă 3—4 ouă întregi. Din resturi de friptură se face o tocătură care se prăjește cu puțină ceapă tăiată mărunt în untură sau unt, acea tocătură se amestecă cu aluatul din care faci mai multe omlete, cari după ce se rumenesc, le faci sul și le servești.

### Ouă umplute

După ce ouăle sunt fierte tari, le cureți le tai în două în lung și freci gălbenușurile cu puțin miez de franzelă muiat în lapte și stors, cu o sardă de Lisa spălată, oasele scoase și tocată fin, apoi mai pui sare, piper și pătrunjel verde tocat fin. Cu acest amestec umpli ouăle, ungi o farfurie care merge la foc cu unt, așezi ouăle în ea, torni smântână peste ele, bucățele mici de unt și presari puțin pesmet peste tot, dai la cuptor să stea 15 minute.

### Ochiuri în tomate

Alegi pătlăgele roșii rotunde și netede, în cari să încapă un ou, tai un capac la fiecare pătlăgea și scobești miezul scoți toți sămburii, apoi pui în fiecare câte o bucătică de unt, le așezi pe o tavă unsă și le dai la cuptor. Când au început a se muia și s'a topit untul, spargi un ou în fiecare pătlăgea, le dai sare și le pui în cuptor.



unde le ții până sunt gata. În timpul acesta prăjești felii subțiri de pâine cu unt, le așezi pe farfurie pui pe fiecare felie câte o pătlăgea, și servești garnisit cu frunze sau buchete de cresson sau foi de salată.

### Ouă cu smântână picante

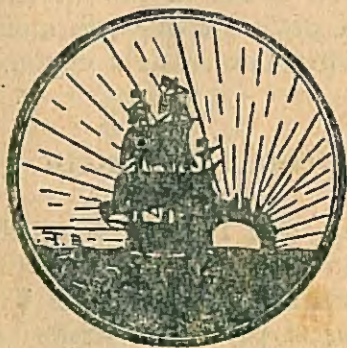
Se fierb ouăle tari, socotind un ou de persoană; se curăță de coajă, se taie în două, se așează pe o farfurie ce merge la foc, se pune sare și se presară hrean ras peste ouă, apoi se acopere ouăle cu smântână, în care a fost amestecată 1 lingură de făină și se dau la cuptor

### Scrob (jumări) cu smântână

Se bat ouăle, se pune sare, o jumătate lingură făină și câte 1 lingură smântână de fiecare ou, se bate bine și se taornă în untul fierbinte, amestecând cu o lingură de lemn.

### Scrob (jumări) cu brânză

Se face întocmai ca cel de sus, înlocuind smântână cu brânză și în caz când brânza e sărată, nu se pune sare.



## S u p e

### Supa de carne de vacă

Carne bună pentru supă este: dela coadă și fluer, la nevoie poți face supă și cu altfel de carne, numai să aibă oase și să fie grasă. Cu un kilogram de carne poți face o supă pentru 5 persoane. Dacă vrei să fie supa gustoasă, pui carnea la foc cu apă rece; din potrivă, o pui cu apă caldă, când vrei ca rasolul să fie gustos. Când supa începe să fierbe pui sare, ca o jumătate lingură la un litru de apă, și spuma și când nu se mai formează spumă, strecoari frumos zeama, speli carnea cu apă caldă, speli oala, apoi așezi carnea la loc, torni zeama peste ea și pui zarzavatul care constă de obicei din: 1 morcov, o bucată de țelină, o bucată de rădăcină de pătrunjel, 2—3 bucăți de praz, o bucătică de varză, o ceapă coaptă bine pe mașină, când e timpul pătlăgelelor roșii se pune și o pătlăgea roșie, iarna se pune puțin bulion. În cazul când e lipsă de rădăcini de țelină, se poate pune frunză; cu jumătate de oră înainte de masă se pun 5—6 cartofi. Supa trebuie să fiarbă neînterupt 3 ore, însă să se observe să nu fiarbă în clocote mari. Supa se servește cu diferite făinoase sau legume după cum urmează.

### Supa de orez

Se strecoară supa într-o oală mai mică; când fierbe, se pune orezul, care mai întâi a fost spălat în mai



multe ape calde. De fiecare persoană se socotește o lingură rasă de orez.

### Supă cu grisa sau griș

Se face cu acea de orez, cu deosebire că se înlocuiește orezul cu grisa și se socotește câte o lingură de deșert de persoană. Grisa se toarnă cu o mână și cu cealaltă amesteci ca să nu se facă cocoloașe.

### Supa cu Turnăței (zdrențe)

Când fierbe supa strecurată, se toarnă cu lingura aluatul de turnăței, care trebuie să fie gros ca smântâna. Pentru 3 persoane se face aluatul cu două linguri de făină, 1 ou și puțin lapte sau apă. Se amestecă într'o strachină făina cu oul și puțină sare, se adaugă leptele sau apa, se bate bine până ce face bășici și se toarnă câte puțin când clocotește suma. Dacă e aluatul prea subțire, se mai pune puțină făină.

### Supa cu tăiței

Se strecoară supa și când se fierbe se pun tăiței o lingură pe persoană.

### Supa cu fidea

Se face întocmai ca supa cu togmagi (tăeței).

### Supa cu verdețuri (zarzavaturi)

Se curăță și se taie ca togmagii, foarte fin: un morcov, o țelină, o rădăcină de pătrunjel, puțină varză, câțivi cartofi tăiați puțin mai groși, vara se pune și mază verde boabe. Cantitățile se potrivesc după numărul persoanelor și se fierb în supa strecurată.

### Supă cu găluști de griș

Aceasta este o supă cam anevoie de potrivit, făcută însă cum urmează, răușește cu siguranță. Pus întâiu supa strecurată să fiarbă, de preferință într'o tigă (cratiță),

găluștile să aibă loc să crească, apoi le prepari cum urmează: Pui într'o strachină o jumătate lingură de unt, pe care îl freci cu lingura până se albește; pui 2 gălbenușuri de ou, sare și iarăși freci, până ce se face ca o cremă; începi atunci a pune grișul câte puțin; când nu mai poți amesteca, adaogi albușul făcut spumă și un vârf de cuțit de bicarbonat, dacă mai trebuie, mai pui puțin griș. Aluatul trebuie să aibă consistența laptelui acru. Iei puțin cu lingurița și pui în supă. Dacă nu se desface atunci, urmezi a le pune toate, iar de se desfac mai pui puțin griș. Găluștile trebuie să fiarbă cel puțin jumătate de ceas neîntrerupt. Cantitatea de mai sus e de ajuns pentru 5 persoane.

### Supă de pasăre

Se face din găină sau clapon, și se fierbe tocmai ca cea de carne de vacă. E bine ca pasărea să fie tăiată cu o zi înainte, ca să fie mai fragedă.

### Omletă pentru supă

Bați șase ouă întregi cu opt linguri de zeamă de carne rece și puțină sare, ungi o formă de porțelan cu unt, torni ouăle în ea trecându-le prin sită, apoi pui forma într'un vas pe jumătate plin cu apă fierbinte, acoperi și ții la marginea mășinei să fiarbă apa încet până se întărește omleta, cam vreo 45 de minute, ca să fie reușită trebuie să fie deasă fără a fi poroasă, răstorni omleta pe masa de aluat, o tai romburi mici și servești cu supa fierbinte și puțin pătrunjel verde tocat fin.

### Supă de rață

Din măruntaele raței, adică gâtul, labele, aripele, ficatul și rânza (pipota) se poate face o supă delicioasă. Se pun bucățile la fiert cu zarzavaturile obicinuite și cu o ceapă necoaptă, se poate servi împreună cu bucățile sau bucățile deoparte ca un fel pe rasol.

## R A S O L

Rasolul se taie felii subțiri și se servește garnisit cu morcovii și cartofii cari au fiert în supă. La rasol se servesc diferite sosuri. Rasolul de pasăre se servește cu sos de usturoiu pisat sau sos de maioneză și cu hrean.



## S o s u r i

### Sos de ou

Se fierb două ouă tari (răscoapte), se pun în apă rece, se curăță de coaje, se scot gălbenușurile pe cari le sfarmi într'o strachină sau într'un castron cu o linguriță de untdelemn și puțină sare, apoi se subție cu puțin oțet amestecat cu apă; albușul se toacă mărunt și se pune în sos împreună cu câteva cozi de ceapă verde tocate mărunt și mai puțin de o jumătate de bucătică de zahăr. Sosul acesta e minunat cu rasol de pasăre.

### Sos de maioneză

Pentru 6 persoane: 2 ouă răscoapte, 4 ouă crude, se freacă gălbenușul dela ouăle răscoapte într'un castron, punând untdelemn, puțin câte puțin; se pune sare, apoi se adaugă unul câte unul gălbenușurile crude, amestecând într'una și punând untdelemn. Când s'a legat sosul, se pune câte puțină zeamă de lămâie, amestecând mereu; în lipsă de zeamă de lămâie se poate pune sare de lămâie; înainte de a pune lămâia, se pot încorpora sosului 2—3 cartofi făinoși fierți și dați prin sită. Cartofii au proprietatea de a lega sosul și de a-l spori.

### Sos tartar

Se face un sos de maioneză cu ouă puține, și se a-

daugă o linguriță-două de muștar și capere fierte și tocate mărunt.

### Sos de sardele

Se freacă gălbenușul dela 3 ouă răscoapte cu untdelemn bun, se toacă mărunt o ceapă mică, 2 linguri de capere fierte puțin, coaja de la un sfert de lămâie, câte-va frunze de pătrunjel verde și 5—6 sardele de Lisa spălate, curățite de oase, se amestecă cu puțin oțet și 2—3 lingurițe de muștar. Acest sos trebuie foarte bine amestecat. Se servește cu deosebire la fripturi reci.

### Sos de castraveți foarte bun

Se curăță de coaje un castravete, de preferință unul din oțet; se toacă foarte fin, se dă prin mașina de tocat 3—4 cartofi fierți, reci, se toacă mărunt 1—2 cepe mici, se freacă cu 1—2 linguri de untdelemn 2—3 gălbenușuri de ou, se adaugă sare, piper, 1—2 linguri de muștar, puțin oțet și zeamă de lămâie, și se amestecă toate la un loc, se pune puține capere tocate fin, se gustă și se potrivește de acrimie după plăcere.

### Sos de hrean cu zeamă de carne

Se scoate miezul dela o felie mai groasă de franzelă, se pune într'o tigăiță și se moaie cu supă, amestecând pe foc până se face un aluat subțire, în care se pune o rădăcină sau două de hrean ras pe răzătoare și puțină sare; după ce se amestecă, lași să dea în clocot și-l dai la o parte, până ce se servește la masă.

### Sos de hrean cu lapte

Se face întocmai ca acel cu supă, cu deosebire că se înlocuiește supa cu lapte.

### Sos de mărar

Se pune o lingură de unt într'o tigăiță și când untul e fierbinte, pui 1½ lingură de făină și amesteci până ce



începe a se îngălbeni; atunci pui mărarul spălat și tocat mărunț, prăjești puțin, amestecând cu lingura, pui sare și torni apă caldă câte puțin, amestecând într'ura, îl faci cât vrei de subțire și când îl servești pui puțin oțet și-l amesteci cu un gălbenuș de ou.

### Sos de hrean cu smântână

Se pune hreanul ras într'o tigăiță, se toarnă peste el puțină zeamă de carne sau apă fierbinte, se adaugă o ceașcă de smântână, un praf de făină și sare, dă în clocot și se servește.

### Sos de castraveți acrii

Se face ca sosul de mărar, însă, în loc de mărar, se pun castraveți acrii curățiți de coaje și tăiați în pătrățele mici; nu se pune oțet.

### Sos de hrean cu oțet

Se rade hreanul, se pune sare pe el, apoi după ce l'ai pus în sosieră, pui o lingură de supă peste el, pe urmă oțet cât trebuie.

### Sos de pătlăgele roșii

Cu o lingură de unt și o lingură de făină faci un sos ca pentru cel de mărar; fierbi pătlăgelele roșii bine, le dai prin sită și cu zeama lor stingi sosul de făină, amestecând într'una ca să nu se facă cocoloașe, apoi pui sare, 2—3 bucățele de zahăr, lași să fiarbă 10—15 minute și servești.

### Sos alb (sauce blanche)

Pui la înfierbântat una sau două linguri de unt, pui în el 2—4 linguri făină albă și amesteci; când s'a înfierbântat bine fără a se îngălbeni, torni lapte fierbinte câte puțin și amesteci într'una, până ce nu se mai îngroașe. Când e gata, pui sare: când servești adaugi 1—3 gălbenușuri de ou și, după plăcere, puțină sare de lămâie, oțet sau zeamă de lămâie.

## Diferite borșuri cu carne de vacă și de pasăre

### Borș rusesc

Se taie carnea bucățele potrivite și se pune la fiert cu apă cât le cuprinde; pui sare, iar când fierbe, iei spuma, însă e mai frumos borșul când spălăcești carnea, adică strecozi zeama; speli carnea cu apă caldă, speli oala, apoi le pui la loc în oală. Tai subțire ca fideaua 1—2 morcovi, 1 pătrunjel, 1 țelină, 1 bucătică de varză, 1 ceapă mică, puțină verdeață, mărar, pătrunjel și leuștean, le pui toate peste carne. Dacă nu le cuprinde zeama, mai adaogi apă caldă; după ce carnea și zarzavatul sunt aproape fierte, pui și cartofi tăiați în 4; când și aceștia sunt fierți, pui borșul și potrivești de acru. Borșul trebuie să fie fiert.

### Borș cu carne de vițel

Se face întocmai ca cel rusesc, cu deosebire că fierbe mai puțin timp.

### Borș cu carne de miel

Se potrivește borșul cât vrei de acru, amestecându-l cu apă; pui sare și când începe a fierbe, pui în el bucățile de miel, ceapă tăiată mărunț, verdeață și puțin orez.



### Borș de pasăre

Se taie pasărea în bucățele, de obicei se pun la borș aripile, gâtul, rânza (pipota), labele și bucăți din spinare. Dacă sunt mai multe porsoane, pui și picioarele. Pieptul e bun pentru chiftele. Pasărea se pune la fiert cu apă apoi pui ceapă tăiată mărunt, verdeață, leuștean. Când e aproape fiartă, pui borșul și o mână de orez: în lipsă de orez sunt buni tocmagii (tăceți).

### Ciorbă de potroace

Se face cu bucățele de curcan, curcă, găscă, ca și cel de sus, de cât că se pune puțin zarzavat tăiat fin ca fidea: morcov, țelină, rădăcină de pătrunjel, cartofi, verdeață și cimbru.

### Borș cu pasăre de zeamă de varză

Se pun bucățele de pasăre la foc și se procedează ca la celelalte borșuri, însă în loc de borș, pui zeamă de varză la înfierbântat, și când toate sunt fierte, torni zeama de varză și potrivești cât vrei de acru.

### Borș de pui

Potrivești borșul cât vrei de acru și pui să fiarbă cantitatea trebuitoare cu puțină sare. Când începe a fierbe pui în el ceapă tăiată mărunt. Vara întrebuințezi la borșuri cozi de ceapă verde, pătrunjel, mărar, leuștean, puțin ardeiu gras tocat mărunt, o pătlăgică curățită de piele. După ce a dat câteva clocote bune, pui înăuntru puiul tăiat în bucățele și o mână de orez ales și spălat.

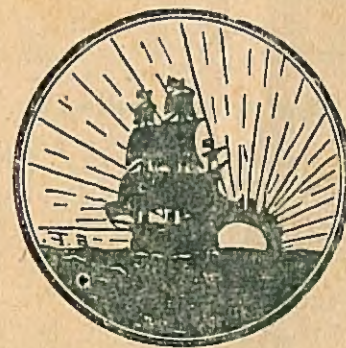
### Borș cu perișoare

Pui la fiert cu apa trebuitoare un os fără carne; pu zarzavat tăiat mărunt, ceapă și verdeață; apa să cuprindă bine cele de mai sus; apoi faci o tocătură de carne macră, pui în ea puțină ceapă tăiată mărunt, sare și piper; din

acea tocătură formezi, udând palma, mici perișoare rotunde de mărimea nucilor mici și le arunci în zeama ce fierbe. Odată cu perișoarele pui și o mână de orez, apoi, când sunt toate gata, torni borșul și potrivești cât vrei de acru. Pentru 4 persoane e suficient un sfert de chilo de carne de tocat.

### Borș cu bostănei (dovlecei) umpluți

Se pun la fiert oase ca pentru borșul cu perișoare: din carne faci o tocătură, în care pui, afară de sare și piper, puțină verdeață și orez. Cu această tocătură umpli 3—4 bostănei curățiți, făiați în 3—4 bucăți și cobiți; după ce-i umpli, îi pui să fiarbă în zeama pregătită, adăogând puțină ceapă tăiată mărunt, pătrunjel verde, mărar și leuștean. Când bostăneii sunt fierti, torni borșul, potrivindu-l cât vrei de acru. Când e belșug de toate, atunci pui la servit în castron nu ou bătut cu 2—3 linguri de smântână





## Diferite mâncări de carne de vacă, de porc, de miel și de vițel

### Carne cu cartofi

Se taie carnea în bucățele potrivite,  $\frac{1}{2}$  kilo de carne pentru 6—7 persoane; se pun în tigaie (cratiță) cu 2—3 cepe tăiate felii subțiri cu puțină sare și se pun la fiert acoperite cu capac, amestecând din când în când. E de preferat carne grasă, când e mai slabă se pune o lingură de grăsime. Incet-încet carnea începe a se prăji. Când ceapa s'a topit și s'a rumenit bine se toarnă puțină apă caldă și un vârf de lingură de făină de grâu. Se lasă să fiarbă înăbușit, până ce carnea e fiartă; atunci se pun încă cartofi curățați, spălați și tăiați frumos în lung, puțină verdeață și bulion. E bine să stea cartofii după ce sunt tăiați vre-o 10 minute cu sare, ca să nu se sfarme. Cine vrea, pune și puțin cimbru.

### Carne cu țelină

Se pregătește carnea ca mai sus; țelina se curăță, se spală și se taie bucățele potrivite. Când carnea e aproape fiartă, se pune țelina și se observă ca sosul să o coprindă. Când e aproape gata, se face un sos cu 4—5 bucăți de zahăr. Sosul de zahăr se face astfel: iei câte bucăți îți trebuie, le moi puțin în apă rece și le pui într'un vas mic, de pe care să nu sară smaltul, lași zahărul să se topească și să se rumenească ca pentru șerbet, când a dobândit o culoare cafenie deschisă, torni încet puțină apă fierbinte lași să fiarbă, ca să se topească tot, și torni în mâncare.

### Carne cu morcovi

Se pregătește carnea ca mai sus; morcovii se curăță și se taie felii subțiri. Când carnea e aproape fiartă, se pun morcovii, se mai pune o lingură de grăsime și sos de zahăr. Se pot tăia morcovii și ca fideaua.

### Carne cu praz

Se pregătește carnea cu ceapă ca pentru celelalte legume: prazul se curăță, se taie în lungime ca de 6 centimetri și se pune să dea 2—3 clocote în apă fiartă, se scurge și se pune peste carne, când aceasta e aproape fiartă. Se adaugă puțin bulion de pătlăgele, 2 bucăți de zahăr și grăsime. Se lasă să fiarbă până scade.

### Carne cu varză

Se prăjește carnea cu ceapă, se toarnă apă fierbinte; varza se taie și să sarează, se freacă, se stoarce și se pune peste carne; se pune 3—4 pătlăgele roșii tăiate bucăți, un ardeiu gras și puțin cimbru. Când carnea nu e tocmai grasă, se pune grăsime; când nu sunt pătlăgele, se înlocuiesc cu bulion. Dacă varza nu e destul de acră se mai pune puțin borș.

### Carne cu varză țărănească

Se taie varza, se sarează, se stoarce și se așează în tigaie, un rând de varză și unul de carne, 2—3 pătlăgele roșii o crenguță de cimbru, un ardeiu gras, puțin borș, puțină apă și dacă carnea nu e tare grasă, o lingură sau două de grăsime, se acoperă și se fierbe până scade.

### Carne cu varză acră

Carnea se prăjește; varza se taie, se spală cu apă caldă, se stoarce și se așează cu carnea, se poate prăji și varza; se umple cu apă caldă, se pune bulion de ardeiu sau de pătlăgele, ca o lingură nu tocmai plină.



### Varză acrå cu costiřă ři slāninā afumatā

Se taie varza fin, se spalā cu apā caldā, se stoarce ři se pune la prājit cu unturā sau untdelemn; costiřa ři slānina se taie bucāțele ři se spalā cu apā fierbinte. E bine sā stea 15—20 minute în apā pe foc, ca sā iasā sarea. Se scurge apa ři se așează un rând de varzā ři un rând de slāninā ři costiřă, se umple cu apā caldā ři se pune bulion de pātlāgele sau de ardeiu. Dacă nu e destul de acrå, se poate pune puțin borș. Cine vrea, mai poate pune o frunzā de dafin ři cāteva boabe de piper. Aceastā varzā trebuie sā fie grasā ři ca sā fie mai bunā, e bine sā fie datā în rorā (la cuptor), ca sā scadā ři sā se rumenească.

### Māncāricā sau tocanā

Se taie carnea bucāțele mici; e de dorit sā fie carne cu coaste; se taie felii 2—3 cepe mari, se pune împreună la foc cu sarea trebuitoare, se pune un capac, ca sā fiarbā înăbușit pānā scade apa ři începe a se prāji. Atunci scoți capacul ři amesteci cu lingura, ca sā nu ardā. Când s'a colorat bine ceapa împreună cu carnea, se toarnā apā caldā cāt coprind bucāțile, puțin bulion, cimbru ři un vārf de lingurā de făinā. Tocana se mănāncā obicei cu māmāligā. Prima condiție ca sā fie bunā, e sā fie grasā.

### Carne de miel sau de vițel cu spanac

Se taie carnea bucāțele potrivite ři se prājește cu puținā ceapā; când e prājitā, se pune puținā apā caldā ři un vārf de lingurā de făinā ři se lasā sā fiarbā puțin, apoi se adaugā spanacul, care a fost mai înainte ales, bine spālat, opārit cu apā fiartā ři scurs. Jumātate chilo de spanac ajunge pentru 6 persoane, când e gātit cu carne.

### Carnea de miel cu sparanghel verde

Se preparā întocmai ca cea cu spanac.

### Carnea de miel ři vițel cu măcriș

Se preparā ca ři carnea cu spanac.

### Eingemaht cu miel

Se pun bucāțile de miel la prājit ușor cu o ceapā ři lingurā de unt; sā se prājească puțin, fără a se rumeni, mai cu seamā sosul; apoi se pune o lingurā de făinā sau două, dupā cantitate ři se stinge cu apā caldā, ca sā se facā un sos grosuț. Se mai pune verdeățā, iar la sfārșit felii de lāmāie curățitā de coajā.

### Tocanā francezā

Se taie 1/2 chilo carne de vițel în bucāți mici, se taie cepe felii subțiri, se pune totul într'o tigaie, se pune sare ři capac, ca sā fiarbā înăbușit ři se lasā numai sā înălbenească puțin, punāndu-se o lingurā de unt sau grāsimi; pe de altā parte, tai morcov, rădācinā de pătrunjel, țelinā, bucāți groase de un deget ři în lungime de 3 centimetri; se pune totul la fiert cu puținā apā. După ce carnea s'a îngālbenit puțin, pui jumātate lingurā făinā, sorni apā caldā sā facā un sos, apoi, când carnea e aproape fiartā, pui zarzavatul, care trebuie sā fie fiert numai pe jumātate, pui sare, piper, puținā zeamā de lāmāie ři lași să scadā.

### Tocanā de miel

Tai un but de miel în bucāțele potrivite, tai felii 2—3 cepe mai mari ři pui totul într'o tigaie cu sarea trebuitoare ři o linguriță de unt sau unturā; pui capacul ři lași sā scadā înăbușit; apoi o amesteci mereu cu înura ca sā se rumenească frumos. Când s'a rumenit bine, pui cātă puținā apā caldā, pui puțin bulion, o crenguță de cimbru ři lași sā scadā.

### Carne de miel stufat

Se prājesc bucāțile de carne cu unt sau grāsimi; se pune apā fierbinte, dupā ce s'a rumenit, ři un vārf de



lingură de făină. Se curăță câteva legături de ceapă și de usturoi verde, se taie bucățele de 5 centimetri, se spală, se opăresc și se prăjesc puțin, apoi se așează cu carnea, verdeața, puțin bulion și sarea necesară. Stufatul se poate face și iarna cu carne de vacă și cu ceapă tăiată felii și arpagic prăjit.

### Carne de vițel sau vacă cu fasole verde

Se prăjesc bucățele de carne cu ceapă, ca pentru mâncarea cu cartofi, se toarnă apă după ce s'a rumenit, se pune puțină făină și fasolea. Se face în două feluri: la carne de vacă se pune fasolea verde curățită, spălată și tăiată în două în lung; la carnea de vițel, de miel sau de pasăre se așează fasolea după ce a fost opărită cu apă clocotită și scursă; se pune sare, verdeață și bulion și se lasă să scadă. Se socotește  $\frac{1}{2}$  chilo de fasole pentru 5—6 persoane.

### Carne de miel sau de pasăre cu ciuperci

Se prăjește carnea cu puțină ceapă și se face sos ca la celelalte mâncări; ciupercile se curăță, se spală, se taie felii și se așează să dea în clocot în apă, în care se pune o lingură de oțet; se scurg și se așează cu carnea. Se potrivește sos mai puțin la carne, de oare-ce ciupercile produc zeamă. Se mai adaogă puțin pătrunjel și mărar tocat mărunt și sarea trebuitoare. Când sunt gata și aproape de a servi, se adaogă 2—3 linguri de smântână.

### Carne de miel cu zbârciog (bureți)

Se prepară ca și carnea cu ciuperci.

### Carne de vițel sau de pasăre cu bostănei (dovlecel)

Carnea se prăjește cu puțină ceapă; când e rumenit se pune puțină apă caldă; un vârf de lingură de făină și verdeață tăiată mărunt. Bostăneii mici se curăță și se lasă întregi, cei mari se taie în două în lung și pe urmă în câte bucăți crezi; se spală cu puțin borș, se scurg, se prăjesc puțin și se așează cu carnea când aceasta e pe jumătate fiartă; când e aproape de servit, se pune o lingură sau două de smântână.

### Pătlăgele vinete cu carne de vacă, de vițel sau de pasăre

Carnea se prepară ca pentru celelalte legume; pătlăgelele se curăță în parte, din distanță în distanță, apoi se taie felii cum se taie merele, se presară cu sare și se așează una peste alta cu un fund și o greutate deasupra lor. După ce au stat vre-o 20 minute, se pun într'un vas și se opăresc cu apă fierbinte; se scurge această apă, se clătesc eu apă rece, se storc ușor în mână și se prăjesc pe o parte și pe alta cu unt sau cu grăsime. Când toate sunt prăjite, le așezi cu carnea, pui puțină verdeață tocată mărunt, potrivești zeama să coprindă totul și lași să fiarbă acoperit, să scadă. Această mâncare trebuie să fie grasă și scăzută, ca să fie bună.

### Carne de vacă sau de pasăre cu bame

Carnea se prepară tot în modul indicat la celelalte mâncări. Bamele se curăță de codiță, se opăresc cu borș în clocote, se scurg și se spală de două-trei ori cu apă rece. Când carnea e aproape fiartă, se pun bamele, verdeață, un ardei gras tăiat mărunt, 2—3 pătlăgele roșii sau 1—2 linguri de bulion. Se lasă să scadă.

### Carne de vacă sau de pasăre cu bob verde

Carnea se prepară ca la celelalte mâncări, se lasă să fiarbă, bobul se curăță, se pune în apă fiartă, să dea un clocot sau două, se scurge, se așează cu carnea, se adaogă puțină verdeață, mărar și pătrunjel și puțin bulion.

### Ghiveciu

Se taie carne grasă în bucăți potrivite și se pune la prăjit cu 2 cepe tăiate felii și puțină sare. După ce s'a rumenit îi faci puțin sos și o așezi într'o tigaie lungă, care merge la roră (cuptor) cu următorul zarzavat: puțină varză, morcovi tăiați felii, 2 bostănei mici bucățele, 2 pătlăgele vinete felii, o mână de mazăre boabe, o mână de fasole verde, tot atâtea bame, 2—3 pătlăgele roșii, 2 ardei grași,



câteva felii de țelină, câțiva cartofi tăiați felii în lung, sare trebuitoare. Se amestecă cu carnea prăjită și se potrivește ca sosul să cuprindă totul; dacă nu e de ajuns, se adaugă apă caldă, puțin bulion, o lingură sau două de grăsime, se pune la oră și se lasă să fiarbă până scade.

### Rărunchiu sauté (rinichi)

Rărunchiul se taie în două dealungul și se pune fiert cu apă rece. După ce a fiert vre-un sfert de oră scoate din apă și se pune în apă rece să stea 10—15 minute, apoi se taie felii subțiri, prăjești 2—3 cepe tăiate felii subțiri și când s'au prăjit frumos, pui rărunchiul peste el puțină apă caldă, acoperi și lași să fiarbă, adăogând câte puțină apă caldă, până ce s'a fiert rărunchiul; atunci pui sau un păhărel de vin sau o lingură de oțet, puțină făină bulion, sare, o frunză de dafin 2—3 boabe de piper.

### Ciulama de rărunchiu (rinichi)

Rărunchiul se taie în lung în 3—4 bucăți și se pune la fiert în apă rece; când e moale, se taie felii subțiri și se pune ciulama peste el. Ciulamaua se face, punând într-o tigaie 2 linguri de unt sau untură; când e fierbinte, pui 2—3 linguri de făină de grâu și amesteci mereu cu lingura, până ce făina se încorporează în grăsime. Când s'au înfierbântat bine, fără să se îngălbenească, torni câte puțină apă fiartă și amesteci într'una până ce nu se mai îngroașă. O faci cât vrei de groază sau de subțire. În ori ce caz trebuie să aibă consistența smântânei.

### Linte cu costițe afumate

Alegi linte, o speli și o pui să fiarbă cu apă caldă în altă tigaie pui să fiarbă vre-o 20 de minute costițele tăiate bucățele și spălate; după ce au fiert, le pui în lingură cu bulion și sare. Lintea trebuie să fiarbă împreună cu costițele o oră și jumătate și trebuie să se pună apă treptat câte puțin, până ce a fiert. Cine vrea pune o lingură de oțet când e aproape de servit.

## Diferite mâncări de pasăre

### Mâncare rece de pasăre

Se face cu gâscă sau cu rață. Se taie bucăți potrivește; de obicei, dacă nu sunt prea multe persoane, se tăie pieptul de la gâscă pentru pâjoale, chiftele sau mamele. Bucățile se pun la prăjit cu untdelemn; în altă tigaie se pun la prăjit 5—6 cepe mijlocii, tăiate felii subțiri. Când ceapa s'a rumenit frumos, torni puțină apă fierbinte peste ea și o așezi în cratița, în care ai să așezi bucățile de carne, apoi prăjești zarzavatul următor, tot cu untdelemn: 1 morcov mare sau 2—3 mai mici, 1 țelină, 1 rădăcină sau 2 de pătrunjel, toate tăiate ca fideaua. După ce zarzavatul e prăjit, îl amesteci cu bucățile de carne în cratița de ceapă, pui 1 lingură de bulion, frunză de dafin, 3 boabe de piper, sare și apă caldă cât le cuprinde pe toate, pui capacul și lași să fiarbă încetisor. Când mâncarea e aproape gata, adaogi un păhăruț de vin și, dacă e nevoie, 50 grame de capere și 100 grame măsline, după ce au fost desărate în apă caldă. Să se observe ca mâncarea să fie grasă. După ce s'a răcorit puțin, o torni în cratița și servești rece. O rață ajunge pentru 8 persoane, o gâscă pentru 10—12 persoane. Se pun din aceste pătrunjel atâtea bucăți, cât trebuie, și potrivești să fie tot atât de zarzavat. Dacă sunt mai puține persoane, se poate face cu o rață două feluri, dintr'o gâscă patru feluri de mâncare.



### Ostropat sau ostropel de rață

După ce ai curățit rața, ai spălat-o, o tai bucăți potrivite și le pui într-o tigă cu două cepe tăiate gros și sare, pui capacul și lași să fiarbă în zeama de până ce începe a se prăji, atunci păzești să nu se arsească bine, amestecând mereu cu lingura, turnând câte puțină apă caldă, lași să fiarbă, adăogă câte-va fire de usturoi, un vârf de lingură de făină, frunză de dafin, 3—4 boabe de piper, o lingură de bulion și o crenguță de cimbru. Când e aproape gata, pui păhăruț de vin sau o lingură de oțet.

### Pilaf de orez cu carne de pasăre

Pentru pilaf se ia de la găină, rață, curcă: aripă, gâtul, labele, rânza (pipota), maiul, (ficatul); dacă sînt mai multe persoane, se ia și o parte din picioare și spinare. Cu restul se poate face altă mâncare sau fructură. Dacă faci un pilaf de pui, îl pui tot, afară de puiul e mai mare, întrebuințezi numai o parte din carne. Carnea se fierbe cu o ceapă. Când e fiartă, se prepară cu orez după cum urmează: Se socotește de fiecare persoană o mână bună de orez, îl speli, îl alegi, îl pui să prăjit cu o lingură sau două de unt în tigaia în care să-l așezi. Când orezul e aproape să se îngălbenească, pui sarea trebuitoare, mai amesteci de vre-o două ori pui carnea, peste care strecoți parte din zeamă; cealaltă o pui treptat, până ce pilaful e gata și bine scăzut. Dacă nu e destulă zeamă se pune apă caldă. Carnea se pune sau bucățele întregi, sau luată de pe oase și tăiată bucățele mici, de asemenea se taie și ficatul și rânza.

### Pui cu ciulama

Puiul sau găina se pune la fiert cu o ceapă și sare după ce a fost tăiat în bucăți. Când carnea e fiartă, pui într-o tigaie cu coadă 2—3 linguri de unt și când e bine binte, 3—4 linguri de făină și amesteci cu lingura până ce se încorporează toată făina cu untul. Când e aproape

să se îngălbenească, torni câte puțină zeamă de pui strecurată; torni și amesteci până ce s'a făcut un sos gros și până ce nu mai crește, atunci ciulama e gata. Dacă nu ajunge zeama, mai pui lapte sau apă caldă. Când sosul e gata, pui în el bucățile de pasăre, mai lași să stea puțin și servești. Multe persoane mănâncă ciulama cu mămăligă.

### Conopidă cu pui sau găină

Carnea se prăjește ca la mâncările celelalte. Când puiul e tânăr, se taie și se prăjesc bucățile, se face un sos cu una sau două cepe tăiate mărunt și cu un vârf de lingură de făină, se pun bucățile în ele și se lasă să fiarbă puțin. Conopida se curăță, se taie, se opărește cu apă în clocote, se scurge și se așează cu puiul în sosul care trebuie să cuprindă totul, punând sarea trebuitoare.

### Puiu cu smântână

Tai puiul bucățele, îl sărezi și-l pui la prăjit cu unt sau untură și o ceapă tăiată felii. Când bucățile sunt prăjite, le așezi într-o tigaie și peste untul în care s'a prăjit puiul, torni puțină apă să se facă sos, acesta îl strecoți, turnându-l peste bucățile de puiu, lași să fiarbă până ce se înălbățește, apoi adaogi puțină verdeață tocată și o ceașcă de smântână, în care se pune o jumătate lingură de făină.

### Gâscă cu castraveți acri

Se pun bucățile de gâscă să se prăjească cu ceapă tăiată felii subțiri; când s'a prăjit se pune apă și se lasă să fiarbă. Castraveții murați se taie întâiu în lung, apoi în bucăți se spală cu apă caldă și, când carnea este aproape fiartă, se pun castraveții. un vârf de lingură de făină, puțin bulion de ardei, verdeață și se lasă să scadă. E o mâncare care trebuie să fie grasă.



### Papricaș cu pui.

Se taie puiul bucăți și se pune la prăjit cu ceapă, dacă e puiul mare sau găină; dacă e însă puiul tânăr, se prăjesc bucățile, se face un sos cu ceapă tăiată mărunt, puțin bulion de ardeiu, o jumătate lingură de făină, puțină verdeață; când sosul a fiert vre-o 15 minute, pui bucățile de pui prăjit în el, cu sarea trebuitoare. Papricașul se poate servi cu garnitură de cartofi prăjiți sau cu găluști de făină, puse în sos. Găluștile se fac astfel: 4 linguri pline de făină, un ou, o linguriță de unt sau untură, sare, puțin lapte sau apă, ca să se facă un aluat moale, să-l poți lua cu lingurița ca un lapte acru, aluatul se bate bine până ce face bășici; Pui apa să fiarbă și când clocotește, iei din aluat de vârful linguriței și pui în apă una câte una; lași să fiarbă: când se ridică toate găluștile deasupra apei, sunt fierte; le scurgi și le pui în papricaș. Papricașul cu găluști e foarte gustos și foarte spornic.

### Puiu cu mazăre verde

Se prăjește puiul tăiat bucăți cu o ceapă mică, tăiată foarte mărunt; se toarnă puțină apă caldă și un praf de făină, apoi se pune mazăre boabe sau păstăi, însă mazărea păstăi trebuie prăjită puțin înainte de a se așeza carnea. Se pune și puțin mărar tocat mărunt, se lasă să fiarbă încet și să scadă. Cine vrea, pune și puțin zahăr când e aproape de servit. Se poate prepara fără ceapă și fasolea. (Vezi pui cu fasole verde).

### Mâncare bulgărească cu puiu

Prăjești 2—3 cepe tăiate mărunt și, când sunt prăjite, pui bucățile de puiu, acoperi și amesteci ca să prăjească și puiul; observi să nu se ardă. Când puiul jumătate gata, pui un praf de făină și bulion de pătlăgele; în caz când bulionul e prea acru, pui puțin zahăr. Și rața se rpepară tot astfel, afară că se prăjesc și bucățile de rață.

### Pui cu Fasole verde fără ceapă

Sunt persoane, cărora nu le place gustul cepei în mâncările de pasăre, de pildă fasolea verde cu puiu. Se poate face atunci astfel: Tai puiul bucăți și-l pui la prăjit pe mașină sau la cuptor (roră); fasolea o alegi, o tai în două în lung și o pui să dea câte-va clocote cu apă fierbinte. Când e aproape fiartă, o scurgi, apoi scoți bucățile de pui și le așezi cu fasolea într-o cratiță; în untul în care s'a fript puiul, dai un praf de făină, faci un sos cu apă fierbinte și îl torni peste fasole; pui puțină verdeață tocată, o lingură plină de unt și lași să scadă bine.

### Carnea de pasăre cu prune uscate

Carnea de pasăre, fie găină, fie gâscă, se taie bucăți și se pune în tigaie cu capac, să se prăjească, cu o ceapă sau două tăiate felii; prunele e bine să le pui, dacă nu de cu seară, dar cel puțin să stea două ore în apă rece; apoi le speli una câte una, le clătești de două-trei ori și, când carnea e prăjită și a fiert cu sos vre-o jumătate sau trei sferturi de oră, pui prunele și mai pui puțină apă. Când sunt scăzute, mai pui un pahar mic cu vin și 2—3 bucățele de zahăr. Această mâncare trebuie să fie grasă și se poate face și cu carne de porc sau de vacă.

### Mâncare de pasăre cu gutui

Se prăjesc bucățile de pasăre cu o ceapă tăiată felii subțiri; când sunt rumene, se pune un praf de făină și puțină apă caldă, se acoperă și se lasă să fiarbă. Gutuile se spală, se taie felii, se scoate miezul și feliile se pun la prăjit. Când sunt toate prăjite frumos, se așează împreună cu carnea de pasăre, se mai pune puțină apă și, când sunt aproape gata, se face un sos cu 5—6 bucăți de zahăr și se toarnă peste ele. Această mâncare trebuie să scadă bine.



## Mâncare de pasăre cu pere

Se face întocmai ca cea de gutui.

## Rizotto Milanez

Se taie foarte mărunț o ciapă și se prăjește cu o lingură de unt; când e prăjită, se adaogă carne tocată fin, — poate să fie resturi de friptură sau de rasol, — se prăjește puțin carnea cu ceapă, se pune puțin bulion de pătlăgele, apoi se adaogă o ceașcă de orez spălat și lași să scadă, umplând cu apă caldă până ce a fiert orezul. Se zervește dându-i o formă frumoasă pe farfurie.

## Porumbeii

Față de scumpirea extraordinară a puilor și pasărilor în general, e de prevăzut și de dorit să se dea o mai mare dezvoltare creșterii porumbeilor, cari sunt o hrană foarte bună, dacă nu se abuzează de ea. Când sunt puii mărișori, de începe a le crește aripele, sunt foarte gustoși și se pot prepara în mai multe moduri.

## Borș sau ciorbă de porumbei

Se pune borșul potrivit de acru să fiarbă; când fierbe, pui porumbei curățiți, spălați și tăiați în două; pui o ceapă mică tăiată mărunț, pătrunjel, mărar, o mână de orez și lași să fiarbă. Când e gata și vrei să servești, pui în castron un gălbenuș și 2—3 linguri de smântână.

## Pilaf de orez cu porumbei

Pui să fiarbă 2—3 porumbei tăiați în două, cu apă puțină, o ceapă și sarea trebuitoare; de altă parte măsori orez de fiecare persoană câte o mână bună, îl alegi, îl speli și-l pui cu o lingură de unt la prăjit. Când începe a se îngălbeni, pui puțină sare; amesteci, pui bucățile fierte, scurgi zeama peste ele, lași să fiarbă acoperit și mai adaogi puțină apă caldă, dacă trebuie. Pilaful trebuie să fie gras

și să nu fiarbă prea mult, așa ca să rămână firele de orez întregi.

## Mâncare de porumbei cu măsline

Se taie porumbeii în două, se taie o ceapă mare sau două mărunț, se prăjesc în unt bucățile de porumbei, apoi se prăjește ceapa foarte bine, se toarnă apă caldă pe ea, se pun bucățile de porumbei, sare, o jumătate lingură de făină, o lingură de bulion sau 2—3 pătlăgele roșii și se lasă să fiarbă acoperit; măslinele se spală cu apă caldă, se lasă să stea în apă o jumătate de oră, apoi, când bucățile de carne sunt aproape fierte, se pun măslinele, mai fierbe 15 minute și se trage la o parte. Pentru 6 persoane trebuesc 3—4 porumbei și 100—150 grame de măsline.

## Porumbei fripți

Se curăță porumbeii, se spală, se sarează, se lasă să stea cu sare o oră și se frig ca și puii la cuptor, udându-se cu lingura cu sosul lor. Se servesc cu piuré de cartofi și cu o salată oarecare.





## Diferite tocături

### Pârjoale sau chiftele

Pentru 5 persoane se dă prin mașina de tocat  $\frac{1}{2}$  kilogram de carne cu puțină grăsime pe ea; în caz când carnea e slabă, se pune o lingură de untură în tocătură; se pune la tocat, împreună cu carnea, o bucată de morcov, 1—2 cartofi, o ceapă mică și la urmă o felie de miez de pâine, muiată în apă și stoarsă. După ce au fost toate date prin mașină, se adaogă un ou, puțină verdeață, pătrunjel și mărar, tocate mărunt, sare și piper; se amestecă bine, apoi se formează pârjoale lungărețe sau chiftele rotunde, se dau prin posmag (pesmet) și se prăjesc. Se pot face pârjoale și cu carne de porc sau de miel și cu piept de găscă sau de găină.

### Sarmale

Se dă prin mașină  $\frac{1}{2}$  kilogram de carne; se prăjește cu grăsime o ceapă tăiată mărunt; când e îngălbenită, se amestecă cu ea un miez de pâine muiat și stors; după ce s'a amestecat bine cu ceapă, se pune peste carnea tocată, se mai adaugă două linguri rase de orez spălat, puțină verdeață, un ou, sare și piper; se amestecă bine și se fac sarmale. Când se face cu foi de viță (frunză de vie) aceasta se opărește cu apă fiartă; foile de ștevie se opăresc tot cu apă, cele de varză acră, când e prea acră, se spală

cu apă caldă. În genere se fac sarmale cu foi de ștevie, cu carne de miel; cele cu varză acră se fac cu carne de porc sau cu piept de găscă. Sarmalele se umple cu apă amestecată cu borș și bulion de pătlăgele; cele de varză acră fierb cu apă și bulion.

### Chiftele cu sos

Se face tocătura exact ca pentru pârjoale; din carnea tocată se formează chiftele mici, cari se dau prin făină și se prăjesc; de altă parte faci un sos cu 2—3 cepe tăiate mărunt și prăjite. După ce s'a rumenit bine ceapa, se pune puțină apă caldă, un vârf de lingură de făină, sare, bulion și puțină verdeață; se lasă să fiarbă amestecându-se vre-o 10—15 minute. Când toate chiftelele sunt prăjite, le așezi în sos, lași să dea câte-va clopote și tragi la o parte. E foarte gustos sosul în care s'a pus verdeață de jhațmațuchi. Când e aproape de servit, se pune în sos o lingură de oțet.

### Sbârciogii umpluți cu carne de miel

Sbârciogii mari se spală, se scot încetișor cozile, ca să nu se strice, se face o tocătură de carne de miel, sare, piper, verdeață, un ou, puțin miez de pâine și o ceapă tăiată mărunt. Cu această tocătură se umple sbârciogii, cozile se toacă mărunt și se pun în sos. Sosul se face cu ceapă prăjită, puțină verdeață, sare; se pun sbârciogii umpluți în sos și se lasă să fiarbă acoperit și încetișor. Aproape de servit se pun 2—3 linguri de smântână. E o mâncare delicioasă.

### Bostănei umpluți (dovlecei)

Se dă prin mașină  $\frac{1}{2}$  kilogram carne, se pune în tocătură puțină ceapă, verdeață, puțin orez fiert mai înainte, un ou, sare și piper; dacă carnea nu e grasă, se pune și o lingură de untură sau unt. Bostăneii se rad sau se curăță de coaja verde, se taie în două sau în trei, după mărime, se scobește miezul cu o linguriță, apoi se umple



cu tocătura; după ce sunt umpluți, se prăjesc, ca să fie rumeni, pe toate părțile; apoi se așează într'un sos făcut cu ceapă prăjită, puțin bulion, un praf de făină, verdeață și sare. Trebuie fierți acoperiți, dar sunt mai buni dacă poți să-i dai la cuptor. Aproape de servit se pune pe ei 2—3 linguri de smântână.

### Ardei umpluți

Se face tocătura ca pentru bostănei; cine vrea, îi prăjește, după ce sunt umpluți, ceea ce însă nu e absolut necesar. Sosul se face ca și pentru bostănei, se pune bulion mai mult. Că să nu fie ardeii iuți, se procedează în modul următor: le tai cozile și scoți toate semințele, pui în fiecare puțină sare și-i arunci în apă clocotită, în care trebuie să stea 10 minute, apoi îi pui să se scurgă și-i umpli.

### Cartofi umpluți

Vezi la bostănei.

### Telină umplută

Se face tocătura ca pentru bostănei, sosul de asemenea numai smântâna se înlocuiește cu un sos de zahăr ars, 4—5 bucăți.

### Praz umplut.

Se curăță praz mai gros, se taie în bucăți de vre-o 7 centimetri, se pun să stea câte-va minute în apă clocotită, se scurg și după ce s'a răcit puțin, se împinge încet mijlocul, ca să se desprindă păturile; fie-care pătură formează un sul; fie-care sul se umple cu o tocătură făcută din carne, 1—2 linguri de orez fierț puțin, o ceapă mică, miez de pâine, verdeață, sare, piper și un ou. După ce prazul a fost umplut îl așezi într'un sos făcut din 2—3 cepe prăjite, un praf de făină, verdeață, sare, bulion, în lipsă de bulion puțin borș, 2—3 bucăți de zahăr, se scade acoperit.

### Pătlăgele vinete umplute.

Tai cozile pătlăgelelor, — alegi numai pătlăgele mai mici, — le pui să fiarbă 5—6 minute, le scoți, le ui în apă rece, le storci, apoi le scobești la mijloc; miezul îl pui în sosul în care ai să le așezi. După ce le-ai scobit, le umpli cu o tocătură făcută din carne puțin prăjită, puțină ceapă, sare, piper și verdeață: le așezi apoi în sulul făcut cu ceapă, un praf de făină, bulion, verdeață și miezul pătlăgelelor. Lași să fiarbă acoperit încet. Ca orice de pătlăgele vinete gătite, și acestea trebuie să fie grase, să fie bune.

### Varză umplută

Se taie foile dela o varză, se scoate partea tare de la mijloc, se opăresc, se scurg și se așează pe un fund ca vie o frunză peste jumătatea celeilalte; de altă parte dai prin mașina de tocat 300—400 grame carne, se pune la prăjit cu o ceapă tăiată mărunt, sare și piper. Când e prăjită, se adaugă un ou, se amestecă bine și se pune de la tocătura pe foile de varză; se face un sul și se pune într'o tigaie lungăreață la cuptor cu o lingură de grăsime, 2—3 linguri de borș și o ceașcă de bulion de pătlăgele; se lasă să se prăjească și să fiarbă încet. E deos, iar cine vrea să fie și mai bun, toarnă deasupra, înainte de a servi 2—3 linguri de smântână.

### Musaca de pătlăgele vinete

Se dă prin mașină  $\frac{1}{2}$  kilogram carne, apoi se pune la prăjit cu o ceapă tocată mărunt; pătlăgelele se taie felii, se presară cu sare și se pune teanc cu un fund pe ele și se presară de la tocătura de carne, ca să-și lase ințelea. După o jumătate de ceas, se speli cu apă caldă, le storci, le dai prin făină și le prăjești în grăsime pe ambele părți. După ce toate sunt prăjite, se unge o tigaie potrivită, se presară cu posmag și se așează un rând de pătlăgele și un rând de carne și în ardeiu gras tocat foarte fin. După ce ai așezat, ob-



servând ca ultimul rând să fie format din pătlăgele, se toarnă câte-va linguri de bulion de pătlăgele roșii, în care e bine să mai pui puțină sare, și se dă la cuptor. Trebuie jumătate sau trei sferturi de oră pentru coacerea unei musacale

### Musaca de conopidă cu ficat

Se curăță o conopidă, se desparte în buchete, se spală și se fierbe cu apă și sare; se scurge și se lasă să se răcească, apoi se scurge bine de apă într'un tifon și se dă prin sită, sau se sfărâmă cu lingura; de altă parte se taie un sfert de kilo de ficat de vițel sau de purcel, se taie bucățele, se opărește cu apă în clocote, se scurge bine și se dă prin mașina de tocat; apoi tai mărunț o ceapă, cat, sau se toacă cu cuțitul; apoi se pune în tocătură apă verde mai multoasă tăiată mărunț, pătrunjel și mărar, puțină sare, piper, 3—4 ouă, o lingură plină cu grăsimi, toate bine amestecate foarte bine. Când faci plăcinta cu prapur ungi tigaia, întinzi prapurul după ce l'ai ținut în apă caldă, torni tocătura și învelești cu marginile; o pui la cuptor. Când nu ai sau nu îți place prapurul, faci un aluat din un ou 5 linguri de făină, o bucată de unt sau grăsime de mărimea unei nuci și puțină apă, ca să iasă un aluat moale. După ce l'ai frământat bine, îl întinzi peste tava, însă potrivești să rămâie destul pentru a acoperi tocătura; o torni și o învelești cu aluatul, pui la cuptor. Plăcinta astfel preparată e mult mai bună de cât cu prapur.

### Musaca de cartofi

Carnea se prepară întocmai ca pentru musacaua de pătlăgele. Cartofii se taie felii și se prăjesc; se pot întinde în buința și cartofi cruzi și fierți, depinde de plăcere. Musacaua se așează întocmai ca cealaltă. La cartofii cruzi se taie feliile mai subțiri.

### Musacă de dovlecei

Bostăneii se curăță și se taie felii, dacă sunt mari, două sau în trei, dacă sunt mici; feliile se prăjesc apoi se așează ca celelalte musacale: un rând de bostănei, un rând de carne și bulion.

### Musaca de fidea

Se dă carnea la mașină și se prăjește cu o ceapă tăiată mărunț; fideaua se fierbe însă nu prea mult.

se scurge, se răcorește cu apă rece, se scurge și apoi se așează în forma unsă și presărată cu posmag, un rând de carne și un rând de fidea; se dă apoi la copt.

### Musaca de tăței (togmagi de casă)

Se prepară întocmai ca cea de fidea.

### Plăcintă de cighir (drob)

Se pune la fiert ficatul, plămânii și inima dela miel, puțină sare; după ce au fiert vre-o jumătate de oră, se scurge și, după ce se răcește, se dă prin mașina de tocat, sau se toacă cu cuțitul; apoi se pune în tocătură apă verde mai multoasă tăiată mărunț, pătrunjel și mărar, puțină sare, piper, 3—4 ouă, o lingură plină cu grăsimi, toate bine amestecate foarte bine. Când faci plăcinta cu prapur ungi tigaia, întinzi prapurul după ce l'ai ținut în apă caldă, torni tocătura și învelești cu marginile; o pui la cuptor. Când nu ai sau nu îți place prapurul, faci un aluat din un ou 5 linguri de făină, o bucată de unt sau grăsime de mărimea unei nuci și puțină apă, ca să iasă un aluat moale. După ce l'ai frământat bine, îl întinzi peste tava, însă potrivești să rămâie destul pentru a acoperi tocătura; o torni și o învelești cu aluatul, pui la cuptor. Plăcinta astfel preparată e mult mai bună de cât cu prapur.

### Pătlăgele roșii umplute

Se face o tocătură ca pentru ardei umpluți; se aleg pătlăgele netede și rotunde, se taie un căpăcel, pe care pui la loc, după ce umpli pătlăgelele; acestora le scoți căpăcelul și-l pui în sosul făcut ca și pentru ardei.

### Crochete.

O jumătate kilo carne se taie în bucăți mici și se prăjește cu o ceapă tăiată mărunț. Când e prăjită, se dă la mașina de tocat; după aceasta se pune într'o ti-



găiță o lingură de unt sau grăsime, cu o lingură de făină, să se înfierbânte bine, fără a se îngălbeni; se toarnă în ea foarte puțină apă caldă, amestecând, ca să nu se facă cocoloașe. Acest aluat se pune în carnea tocată împreună cu un ou, sare și piper. Din această tocătură se formează, cârnăciori, pe cari îi dai prin posmag și-i frig în grăsime. Se servește cu piure sau alte legume.

### Mititei

În carnea tocată împreună cu puțină grăsime de vacă, pui sare, piper, puțin enibahar, puțin usturoi și un vâre de cuțit de bicarbonat, uzi mâinile cu apă și formezi cârnăciori, pe cari îi frigi pe grătar.

### Perişoare cu smântână

Acestea se pot face din carne de vacă, de miel și de pasăre. Se dă carnea prin mașină cu o ceapă mică, apoi se pune sare, piper, verdeață, puțină pâine muiată și un ou; se formează perişoare de mărimea unei nuci, se dau prin făină și se prăjesc. După ce toate sunt prăjite, pui puțină apă, scuturând mereu tigaia, ca să nu se arză. După ce a fiert astfel vre-o 10 minute, pui piper, verdeață tocată și o ceașcă de smântână amestecată cu jumătate lingură de făină; mai lași să fiarbă câteva minute și dai la o parte.

## FRIPTURI

### Friptură cu sos

Se spală și se sarează  $\frac{1}{2}$  sau un kilo de carne, de preferință dela coadă, se așează în tigaie cu câteva ceapă tăiate felii și dacă carnea e slabă, mai pui o lingură de grăsime; se acoperă și se pune să fiarbă în m

al cărnei, până ce începe a se rumeni; atunci întorci carnea pe o parte și pe alta, până ce s'a topit ceapa și a rumenit frumos: scoți carnea pe un fund și faci sosul, punând puțină apă și bulion; tai carnea felii subțiri, o pui în sos, acoperi și lași să fiarbă, punând câte puțină apă când sosul scade; când carnea e gata, pui puțin vin și o crenguță de cimbru. Această friptură se poate servi cu garnitură de cartofi prăjiți sau cu macaroane etc.

### Friptură la frigare

Se face cu felii de mușchiu sau cu carne dela coadă, care e foarte fragedă. Carnea se spală, se curăță de piei, se taie felii, se bate și se pune pe ea sare, piper, cimbru. Bine vrea, pune și puțin usturoiu sau ceapă. Se lasă să fiarbă vreo 15—20 minute. Friptura e mai bună friptă pe frigare de lemn decât de fier. Cu jumătate de oră înainte de a servi, se pune carnea în frigare și se frige întâiu la foc mai potrivit. Când e aproape de servit, se pune jumătate mai mult ca să se rumenească.

### Frigărui de mușchiu

Se taie carnea bucăți mai mici, se pune sare, piper, cimbru, ceapă sau usturoiu, după plăcere; se pun câte 6 bucăți pe câte o frigare mică de lemn în lungime de 20 centimetri și așezi frigările pe un grătar deasupra focului, întorcând pe o parte și pe alta, până ce e gata. Observi să nu se ardă frigările.

### Friptură la grătar

Se taie bucăți de carne de vacă, vițel, porc sau miel, se spală și se bate bine ca să se frăgească; se pune sare, piper, cimbru, usturoi sau ceapă; se lasă să stea 10—15 minute și, când e aproape de servit, se pune la fript pe grătar, întorcând carnea pe o parte și pe alta. Focul trebuie să fie bun.



### Friptură de miel

Se spală bine un sfert sau o jumătate de miel, se sarează și se pune în tavă la fript în cuptor, cu puțin unt sau grăsime. Friptura trebuie udată cu sosul ei. Când e usucă, mai pui puțină apă caldă.

### Friptură de miel la frigare

Se taie carnea dela but bucăți, se sarează și se frigă cum se frige mușchiul.

### Pui la frigare

Se curăță puiul, se spală, se sarează și se așează la frigare cu  $\frac{3}{4}$  de oră înainte de masă; se frige mai întâi la foc mai moale, apoi, aproape de masă, se pun cărbuni mai muți și se învârtește frigarea mai repede. Puiul trebuie mereu uns cu o pană muiată în unt, ca să se rumenească frumos.

### Pui fript la cuptor

Puiul curățit, spălat și sărat, se așează într-o tavă potrivită cu mărimea lui, cu o bucățică de unt. Când începe să se frige, trebuie udat mereu cu lingura din sosul lui, când e uscat, pui puțină apă. Un pui potrivit se frigă trei sterturi de oră.

### Gigot de berbec

Gigoul trebuie curățit de toată grăsimea, spălat, sărat și împănat cu usturoiu. După ce a stat o oră, îl așezi în tavă cu două cepe tăiate felii, un morcov tăiat în roșii subțiri, o lingură plină de grăsime și 3 linguri de apă. Îl dai în cuptor. Un gigot se frige în două ore. La timpul trebuie udat cu sosul lui, în care se mai pune apă dacă scade. Când e aproape gata, pui o creangă de carne

în sos și un păhăruț de vin. Friptura se taie felii subțiri și sosul se trece prin sită și se toarnă deasupra. La gigot se servește de obicei, ca garnitură, fasole neagră, peste care se toarnă sosul.

### Rinichiu fript la grătar.

Rinichiul tânăr se despică, se ține jumătate de oră în apă caldă și se frige la grătar pe foc moale. Se pune sare, când e gata.

### Ficat la grătar.

Se frige tăiat în bucăți și se pune sare când se servește.

### Creer prăjit.

Se fierbe creerul 10 minute, se răcorește cu apă rece, se taie felii, se bate în făină, ou, posmag și se prăjește în grăsime.

### Creer au gratin.

Se fierb 6 ouă tari, se curăță și se taie în jumătate de lungul; se fierbe puțin în apă cu sare o jumătate de oră; creer; acesta se freacă cu gălbenușurile de ouă, sare și piper și o ceașcă de smântână; se unge cu unt, o formă de argintare merge la foc se umple ouăle cu amestecul făcut, se așează unul lângă altul și se toarnă peste ele restul amestecului; se pune să stea un sfert de oră în cuptor și se servește.

### Creer cu tomate

Se fierbe creerul 10 minute, se scurge și se răcorește cu apă rece; apoi se taie felii mici, se dă în făină, ou și pesmet, se prăjește; apoi se așează cu un sos de pătlă-



gele, în care s'a pus un vârful de lingură, de făină, sare, piper și o bucată de zahăr pisat.

### Friptură meridională.

Resturile de friptură rece se taie felii subțiri. Intrigaie se pun 3 linguri de untdelemn, 3 cepe mici tăiate mărunt și un fir sau două de usturoiu, și se prăjește puțin; mai adăogi o lingură de făină, pe care o lași să se prăjească, stingi cu un pahar cu vin și cu zeama unei lămâi și lași să scadă; apoi pui feliile de friptură în sos, fără a le lăsa să fiarbă și așezi friptura pe o farfurie lungă în modul următor: O felie de friptură și o felie de franzelă prăjite cu unt, apoi torni sosul deasupra și presari pătrunjel verde tocat. Servești foarte fierbinte.

### Pui prăjit

Se taie un pui tânăr în patru; dacă e mai mare, se taie aripile și spinarea de o parte, încât face 8 bucăți; se sarează, se moaie în făină, ou și pesmet, se prăjește în unt sau grăsime, însă aceasta trebuie în cantitate mai mare ca să pătrundă bine bucățile; focul să fie potrivit iar puiul trebuie întors de mai multe ori pe o parte și pe alta.

### Miel prăjit

Vezi pui prăjit.

### Bifteak

Se taie bucăți potrivite de mușchiu sau de carne de la coadă, se bate cu ciocanul de lemn, se pune sare, piper și se prăjește în unt; în momentul de a se servi, se garnisește cu cartofi prăjiți și diferite salate de sfeclă sau de varză roșie, după plăcere.

### Natur știțel.

Se face ca bifteakul.

### Șnițel pané

Șnițelul se face cu carne de vițel, de miel și de porc, se taie bucăți potrivite, se bate și se pune sare, piper, se moaie în făină, ou, posmag și se prăjește în grăsime fierbinte, întorcându-se pe o parte și pe alta. Se servește cu cartofi prăjiți.

### Cotlete de porc la grătar

Cotletele de porc trebuie fripte cu băgare de seamă, întâiu ca să nu se ardă, al doilea ca să nu rămână crude la mijloc; de aceia se frige întâiu pe cărbuni mai puțini și pe urmă pe mai mulți.

### Friptura de porc la cuptor

Se spală, se sarează și se pune într-o tavă la cuptor cu puțină apă. Cât timp se frige friptura se udă mereu cu lingura cu sosul ei.

### Friptura de vițel

Vezi friptura de porc.

### Purcel fript

După ce purcelul a fost tăiat, îl punem într'un lighian și turnăm peste el apă fierbinte, însă nu în clocote; se curăță părul de pe el, îl pârlești ușor ca să nu se înne-grească, îl spinteci, scoți mațele din el și ficatul, plămânii și inima, îl speli, îl sarezi, lași să stea vre-o 20 de minute cu sare, apoi îl așezi în tavă pe niște scândurele mici, ca să nu se lipsească, pui o lingură de grăsime, 2—3 linguri de apă și-l pui în cuptor. Când începe a se rumeni, îl stingi cu pana cu un amestec de rom și untdelemn. E bine să se puie în interiorul purcelului o creangă de cîmbru.

### Mușchiu cu sos din vin

Se curăță de piei, se spală și se sarează o bucată de mușchiu; se pune într-o tigaie, potrivită cu o lingură de



unt și o ceapă tăiată felii subțiri, se acopere și se lasă să se rumenească pe o parte și pe alta. După ce s'a rumenit și s'a făcut un sos frumos, se toarnă puțină apă caldă, un pahar cu vin, 3—4 boabe de piper și o frunză de dafin. Servești mușchiul tăiat felii și torni deasupra sosul trecut prin sită.

### Friptura de curcan

Curcanul e bine să fie tânăr și gras, tăiat cu o parte sau două înainte de întrebuințare; îl sărezi și lași să stea vre-o oră cu sare; îl pui la fript cu două ore înainte de masă. În timpul cât se frige, trebuie udat mereu cu sosul lui, ca să fie fraged, și trebuie întors pe toate părțile, să se rumenească în mod egal. Se servește cu garnitură de varză prăjită sau de cartofi prăjiți.

### Friptura de gâscă sau de rață

Și gâsca și rața se prepară ca și curcanul sau curcanișă, ca să fie mai gustoase, se pune înăuntrul lor o creangă de cimbru.

### Rață friptă pe varză

Se pune rața la fript întreagă; pe de altă parte pe varza la prăjit, apoi pui bulion, o foaie de dafin și boabe de piper; pui rața pe varză, torni sosul deasupra și o duci cu totul la cuptor, să se frigă încet, împreună cu varza. La varza acră se pune de preferință bulion de ardei care colorează fără să acrească. Cine vrea, pune și cimbru.



## Salate

### Salată de cartofi

Se fierb cartofii, se curăță și, după ce s'au răcit bine se taie felii subțiri, se pune sare îndeajuns, puțin piper negru, o ceapă tăiată mărunt, pătrunjel verde, undelemn și oțet; se amestecă bine și se prepară cu cel puțin jumătate de oră înainte de a servi.

### Salată de cartofi cu fasole

Se prepară întocmai ca cea de cartofi, dar se mai adaugă și fasole boabe, fierte foarte bine.

### Salată amestecată caldă

Se fierbe, se curăță și se taie felii subțiri o farfurie de cartofi; se toacă 3 sardele de Lisa, după ce au fost spalate și curățite de oase, 100 grame de jambon (șuncă), 2 linguri de capere, 4 ouă răcoapte, tăiate felii în lung; se amestecă toate aceste, bine amestecete, se pune sare, o ceașcă de smântână sau și mai mult, se pune la cuptor ca să se înfierbânte, dar să nu fiarbă, și se servește imediat.

### Salată de sfeclă

Se spală sfecele bine și se pun la fiert sau la copt la cuptor; după ce sunt coapte, se curăță bine de coajă, se taie felii subțiri, se pune sare și oțet, alții pun și undelemn. Altora le place sfecele cu hrean ras.



### Salată de fasole verde

Se curăță fasolea verde de cozi, se spală și dacă teciile sunt mai mari, se taie dealungul în două și se pun la fiert cu apă în clocote. După ce sunt fierte și răcorite, se așează în salatăieră cu oțet, untdelemn, puțină ceapă tocată mărunt sau puțin usturoiu după plăcere; cui îi place, pune și puțin mărar și pătrunjel verde tocat mărunt.

### Salată de sparanghel

Se pune apă la fiert cu sarea trebuitoare; se curăță sparanghelul rupând cozile tari și se pune la fiert. După ce a fiert, se scurge și se prepară în salatăieră cu oțet și untdelemn.

### Salată de conopidă

Se curăță conopida, se desparte în buchete mici și se fierbe. Se prepară ca salata de sparanghel.

### Salată de boeuf

Se face din resturi de rasol sau de friptură; se taie carnea mărunt, se fierb cartofi, puțin morcov, fasole verde, mazăre verde. Toate acestea, cartofii și morcovii, un castravete din oțet, tăiați se amestecă cu carnea pe o farfurie, se pune sare și piper, se toarnă puțin oțet, untdelemn și o lingură de muștar; se face un sos maioneză, din care se pune și în carne o lingură sau două. Carnea amestecată cu zarzavatul se așează frumos în piramidă pe farfurie. Se toarnă deasupra sosul și se garnisește împrejur cu castraveți mici din oțet tăiați mărunt; cu albușul unui ou tocat cu morcov tocat, cu sfeclă din salată și cu foi de salată verde sau de pătrunjel.

### Salată de varză roșie

Se curăță o căpățână de varză roșie, se taie foarte fin și se pune sare; după vre-o 15 minute, se freacă varza până ce se moaie, se stoarce bine, se pune în sa-

lățieră, se toarnă peste ea oțet și se amestecă bine; se servește cu deosebire la friptură de curcan.

### Salată de varză albă

Se curăță, se taie fin, se pune sare, piper, oțet și untdelemn, se amestecă bine și se servește.

### Salată verde de marule

Se alege salata, se spală se scurge bine și se prepară cu puțină sare, oțet și untdelemn. Se garnisește cu ouă fierte, tăiate în patru în lung. Se poate pune și o lingură de muștar.

### Salată de hațmațuki (asmațici)

Vezi salata de marule.

### Salată de praz

Se curăță prazul, se taie în bucăți de câte 5—6 centimetri și se pune la fiert cu apă fierbinte. Când e fiert, se scurge, se pune sare, oțet și untdelemn.

### Salată de cartofi cu scrumbie

Se pune de cu seară o scrumbie în apă; a doua zi se spală bine, se curăță de piele și de oase, se taie bucățele și se amestecă cu salata de cartofi. (Vezi salata de cartofi).

### Salată cu măsline

Se spală măslinele bine, se usucă cu un șervet curat și se prepară cu oțet, untdelemn, ceapă tăiată mărunt. Se garnisește cu felii de pâtlăgele roșii și pătrunjel verde.

### Salată de pâtlăgele vinete

Se aleg pâtlăgelele lungărețe, se pun la copt pe jăratec în plită (mașină), de oare-ce numai coapte astfel rămân albe și dulci. Când sunt coapte, le scoți pe un



fund și le cureți fiind calde având un vas cu apă în care îți speli mereu degetele. După ce sunt curățite, le toci cu un cuțit de lemn, sau cu o lingură de lemn; dacă vrei adaogi 1—2 ardei grași, copti și curățiți, pul sare și în farfurie bați bine salata cu o furculiță, punând untdelemn deajuns, foarte puțin oțet și o ceapă mică tocată foarte fin, și garnisești cu felii de pătlăgele roșii.

### Salată de ardei copti

Se aleg ardei grași și se coc pe plită (mașină). După ce s'au copt pe toate părțile, se așează într'un vas acoperit, ca să stea unul peste altul în căldură, se pune puțină sare și se lasă să stea jumătate de oră; apoi se curăță și se prepară cu oțet și untdelemn.

### Salată țărănească

Fasole verde păstăi și boabe, morcovi noi, cartofi noi; se fierb fiecare deosebit în apă cu sare; când s'au răcit toate, se taie felii, se pune puțină ceapă, 2—3 fire de usturoiu tocate mărunt, mărar, frunză de țelină tăiată fin, oțet, untdelemn și piper.

### Salată de ciuperci

Se curăță ciupercile, se spală, se toacă sau se taie felii subțiri, se fierb cu apă și puțin oțet; se scurg, se lasă să se răcească și se prepară cu oțet, untdelemn, sare, piper, puțină ceapă verde și mărar.

### Salată de țări

Se bat țării bine, se coc pe cărbuni, se bat iarăși pe muchie; când s'au muiat, se curăță de piele, de osul din mijloc și de capete, se scâmoșează în bucăți mici de tot și se pun într'un castron; se pune o ceașcă de oțet la fierb, când fierbe; se toarnă peste țări, se acoperă și se lasă să stea până ce se răcește, atunci se amestecă cu mărar mult, cu ceapă verde tăiată mărunt, se pune untdelemn deajuns și se servește.

## Vânături

**Regulă Generală.** Înainte de a prepara o friptură sau o mâncare rece de iepure sau căprioară, se așează carnea într'o marinată făcută din oțet și apă în părți egale, sare, foi de dafin, boabe de piper, și felii de ceapă. Se lasă astfel carnea o noapte.

### Mâncare rece de iepure

După ce se scot bucățile de iepure din oțet, se pun la prăjit cu untdelemn; de altă parte se pregătește zarzavat foarte fin, morcov, țelină, pătrunjel rădăcină, și se gătește în urma bucăților de iepure; apoi pui în altă oală la prăjit vre-o 5—6 cepe mari, tăiate felii foarte subțiri, faci un sos frumos, îl torni în tigaia în care așezi mâncarea, pui carnea, zarzavatul, puțină verdeață, 1—2 foi de dafin, câteva boabe de piper, sare, o jumătate pahar cu vin și apă caldă ca să cuprindă totul; lași să fiarbă acoperi până ce scade dar nu prea mult, ca să nu rămâie mâncarea uscată când se răcește. Când carnea e caldă, se ia dela foc, se așează în farfurii și se servește rece. Se mai pune și măsline și capere spălate, când e aproape gata. După ce e așezată mâncarea se garnisește arpagic prăjit în untdelemn.

### Friptura de iepure cu smântână

După ce a stat în marinată, iei bucata pentru friptură, de preferință spinarea cu mușchii, o curăți de piei



și o împănezi cu fășii subțiri de slănină afumată; se pune într'o tigaie o lingură de unt sau de grăsime și se pune friptura la fript sau în cuptor, sau pe plită; în cazul acesta se acoperă cu un capac. După ce s'a rumenit și e gata, se pun pe ea 2—3 linguri de smântână, se mai lasă puțin în cuptor și se servește.

### Friptură rece de iepure

Pentru aceasta se pot lua picioarele de dinapoi, care au stat mai întâiu în marinată; se pun la fript cu puțin untdelemn și se frig, udându-se cu zeama lor, până ce se frăgezesc. Se scot din sos și se lasă să se răcească. Se servesc tăiate felii subțiri.

### Altă friptură de iepure

Se poate prepara friptura de iepure și fără slănină și smântână; se frige și se servește cu sosul natural.

### Friptură de căprioară

Se face din but, adică piciorul de dinapoi se pune în oțet, ca și carnea de iepure; când se pune la fript, se împănează cu fășii de slănină și puțin usturoiu; se pune sare, piper și se frige cu 1—2 linguri de unt sau untdelemn. Friptura trebuie mereu udată cu sosul ei și se lasă să se rumenească. Se servește mai mult rece decât caldă. Se poate servi cu un sos tartar sau cu sos de sardelă (Vezi la sosuri).

### Friptură de prepeliță

Se face la frigare și în cuptor. Pentru frigare se curăță prepelițele, se spală, se sarează și se frig în frigare de lemn, ungându-le cu pana cu un amestec de vin și sare.

### Friptură de prepeliță la cuptor

Se pun prepelițele la oțet de cu seară; apoi se pu-

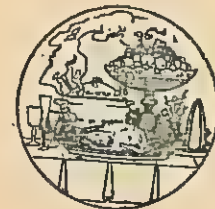
fript cu puțină apă; fiind grase, se udă mereu cu sosul lor. Se servesc pe varză prăjită sau cu cartofi prăjiți.

### Pilaf cu prepeliță

Se taie prepelița în patru și se pune într'o tigaie la fript, după ce s'a pus sare pe bucăți. Când acestea sunt rumenite, le așezi într'o tigaie cu puțină apă și o ceapă prăjită, și le lași să fiarbă acoperite. În altă tigaie pui se taie la prăjit cu unt, ca pentru pilaful de pasăre. Când puiul e puțin îngălbenit, pui sare peste el, pui bucățile de pui și sosul lor și adaogi apă câte puțin, până e gata.

### Ostropel cu prepeliță

Se taie prepelița în patru și se pune la fript; de altă parte se pune la prăjit 3—4 cepe tăiate mărunt, din care se face un sos cu puțin bulion, 4—5 fire de usturoiu tăiate fin, un praf de făină, o frunză de dafin, boabe de piper și cimbru. Pui bucățile fripte în sos și le lași să fiarbă încet, până ce scade. Când e aproape gata, pui oțet și guriță de oțet, după plăcere.





## Supe, borșuri și mâncări vegetariene

### Supa cu zarzavat

Pentru 6 persoane: Se pune 1½ litru de apă într-o oală, când e aproape să fiarbă se pune în ea un sfert de kilo de mazăre boabe, puțină ceapă tăiată fin, 1—2 morcovi, 1—2 rădăcini de pătrunjel, 1 țelină, vre-o 6—7 cartofi, toate tăiate fin, și puțină verdeață. După ce au fiert, pui o lingură de unt într-o tigaie; când untul e fierbinte, pui în el 1½ linguri făină, amesteci când începe a se gălbeni puțin, torni câte puțină apă din oală, amesteci mereu să nu se facă cocoloașe, apoi torni acest amestec în supă. Se poate servi la ea pâine prăjită.

### Supa de ceapă

Tai mai multe cepe în felii și le prăjești cu o lingură plină de unt. Când e ceapa îngălbenită, torni în ea o lingură de făină, amesteci și torni peste ea apă fierbinte câte puțină, să nu se facă cocoloașe; măsori apa după câte persoane sunt. Când începe a fierbe, pui 2—3 linguri de gălbeneț și puțin lapte. Se poate drege supă cu un ou bătut bine în castron. Se servește cu brânză de oi, cașcaval grec sau parmezan ras.

### Supa de ciuperci

Cureți și toci cât se poate de fin 500 grame de ciuperci.

ci, moi 20 grame de făină de orez cu un litru de lapte, pui sare, un vârf de cuțit de zahăr pisat, apoi ciupercile. Lași să fiarbă la foc potrivit, amestecând mereu până de un sfert de oră. Când e gata, bați un ou în castron, ai supă și servești.

### Supa de pătlăgele roșii cu orez

Pui la foc apa măsurată după numărul de persoane. Să fiarbă în ea zarzavat: morcov, rădăcină de pătrunjel, țelină, o ceapă, sare. Când acestea sunt fierte, le scoți, măsoară orez pentru câte persoane sunt, îl alegi, îl speli și-l pui în supă împreună cu bulion de pătlăgele cât crezi că-ți trebuie, după plăcere.

### Supa franceză

Tai mărunț două cepe, un praz, jumătate căpățână de țelină, puțin măcriș; prăjești toate cu o lingură de unt; pui o lingură de făină să se îngălbeni, pui apă cât trebuie, adaogi o ceașcă de lapte sau jumătate ceașcă de smântână. Se servește cu pâine prăjită.

### Supa de sparanghel

Cureți sparanghelul de părțile tari, îl rupi și-l pui la fiert cu sare, puțin piper, 3—4 cartofi, un miez de pâine, pui o lingură de unt cu o lingură de făină să se infierbante fără a se îngălbeni; torni în ea apă fierbinte până la jumătate de litru, amestecând, peste făină: pui o ceașcă de lapte sau jumătate ceașcă de smântână, să dea în clocot, bați bine în castron un ou și torni amestecând cu lingura. Servești cu pâine prăjită sau cu brânză de oi.

### Altă supă de sparanghel

Pui la foc apă potrivită pentru numărul de persoane. Să fiarbă în ea zarzavat: morcov, rădăcină de pătrunjel, țelină, o ceapă, sare. Când acestea sunt fierte, le scoți, măsoară orez pentru câte persoane sunt, îl alegi, îl speli și-l pui în supă împreună cu bulion de pătlăgele cât crezi că-ți trebuie, după plăcere.



Când e gata, bați un ou cu o ceașcă de smântână în stron, torni supa și servești cu pâine prăjită.

## Supă de cartofi

Fierbi apă cât trebuie cu zarzavat, ca pentru su-  
când acesta e aproape fiert, pui cartofii tăiați bucățele, sa-  
puțin bulion și o ceapă tăiată mărunt și prăjită cu o  
gură de făină; când e îngălbenită, torni câte puțină zeamă  
amesteci și o pui în supă. Se mai poate adăoga și pu-  
tăței, fidea sau macaroane. Se servește cu brânză.

## Supă de linte

Se alege linte, se spală și se pune la fiert cu apă caldă și cu o ceapă mică tăiată mărunt. Când linta este aproape fiartă, se pune sare, verdeță, un fir de usturoi și 2—3 linguri de bulion de pătlăgele. Ca pentru toate rețetele vegetariene, se potrivește cantitatea de apă după numărul de persoane.

## Supă de hațmațuchi

3 smocuri (buchete) mărișoare de hațmațuchi se alese și se spală și se taie mărunt, 2 linguri de unt se înfierbântă și se pune la prăjit hațmațuchii, peste ei se presară 2—3 linguri de făină, se amestecă bine, se toarnă zeamă de carne sau apă caldă cât trebuie, se pune sare, se fierbe puțin și se servește bătută cu 3—3 linguri de smântână, e delicioasă.

## Supă călugărească

În zeama în care a fiert sparanghel, ca 2 litri, pune vre-o 4 linguri de griș care a fost puțin prăjit cu lingură sau două de unt proaspăt, fierbi o jumătate de oră amestecând din când în când, pui sare, piper, puțin trunjel verde tocat fin, bași un ou cu 2—3 linguri smântână în castron, torni supa și servești cu pâine prăjită pătrate mici.

## Altă supă de sparanghel

Două franzele mici se curăță de coajă, se taie felii se usucă pe mașină, apoi se pune la fiert 2 litruri de apă în care a fiert sparanghel, se adaugă, sare, piper, vârf de cuțit de zahăr, se pune pâinea și se face o pâine grosioară, o treci prin sită mai rară, adaugi  $\frac{1}{4}$  litru lapte în clocote, 1 lingură de unt proaspăt și se servește bătând 2 gălbenușuri în castron, se prăjesc felii sub de pâine albă, se presoară cu șvaiter ras și se servește supă. Bună și nici cum banală.

## Supă de sbărciogi sau de ciuperci

Speli și cureți o farfurie de sbârciogi sau ciuperci, îi subțire, îi pui la foc cu apă rece, lași să dea în clocot. Scurgi, prăjești o ceapă mică tăiată mărunt cu o lingură bună de unt, când începe a se îngălbeni ceapa, pui 3 linguri pline de făină, amesteci și lași să se înfierbânte. Când a se îngălbeni, pui ciupercile, amesteci bine totul, torni într-o oală de supă, adaugi 2 litri de apă caldă, puțin păstăjel verde tocat, lași să fiarbă  $\frac{3}{4}$  de oră, bați în castron 3 linguri de smântână cu 2 gălbenușuri și servești.

### Supă „parmantier“

Se curăță cartofi și se pun la fiert cu apă și sare. Roape de servit, se scurge apa și se sfărâmă cartofii ca într-o piure; după ce s'au sfărâmat bine, se subție cu una lor, se mai adaogă apă sau lapte dacă trebuie, se adăugă 3—4 linguri de smântână, jumătate lingură de unt. Se păcănește și se servește cu pâine prăjită.

## Supă cu arpacaș

Se spală 150 grame de arpăcaș și se pune la fiert cu rece; nu se amestecă până nu e gata, dar dacă se înășe, se adaogă zeamă de carne, în care a fiert zarzavat pentru supă. După ce e gata, pui în supă o lingură de sare și o ceașcă de lapte. 150 grame e de ajuns pentru 4 persoane.



### Supă de măcriș

Pentru 6 persoane: Alegi și speli jumătate kilo măcriș, îl toci cât se poate de mărunț, îl pui la fiert cu apă fierbinte cât trebuie, pui sare. Când e fiert, prăjești puțin o lingură de făină cu o lingură de unt, stingi cu zeama de măcriș, amesteci totul și lași să fiarbă încă câteva minute; bați un ou în castron cu o ceașcă de lapte smântână, torni supa și servești cu pâine prăjită.

### Ciorbă de bostănei (Dovlecei cu floare)

Se pune la fiert apa trebuitoare cu puțină ceapă tăiată mărunț, pătrunjel și mărar; se rad dovleceii și se taie în 2—3 bucăți, se spală și se pun în zeamă împreună cu o mână sau două de orez și sarea trebuitoare. Când e fiert, se gata, bați un ou cu o ceașcă de lapte sau de smântână și puțină sare de lămâie în castron; torni ciorba câte puțin amestecând mereu, și servești.

### Supă de mazăre

Alegi și speli jumătate kilo de mazăre uscată, o la fiert cu apă caldă, cu o bucată de morcov, o ceapă și o rădăcină de pătrunjel, vre-o 3 cartofi. Când mazăre e fiertă, o dai cu totul prin sită, o subțiezi potrivit, pui sare, și lași să mai fiarbă puțin, pui o lingură de unt și servești cu pâine prăjită. E bine să se puie mazăre muiat de cu seară cu puțină leșie, făcută cu o lingură sau două de cenușă și limpezită.

### Supă de fasole

Se ia un sfert kilo de fasole albă mare și se pune la fiert cu apă pe marginea plitei, sau se moaie cu apă rece și se fierbe cu seară. Când s'au zbârcit, se cojesc de coajă și se lași să fiarbă cu apă rece cât le cuprinde; se fierbe bine, se gata sau se dă prin sită, se subție cât trebuie, se adaogă o lingură de unt, sare și puțin bulion și se servește cu pâine prăjită.

### Borș cu cartofi

Se curăță cartofi după numărul persoanelor, se taie în bucățele și se pun în oală; se adaogă ceapă, mărar, pătrunjel, leuștean, o mână de orez, sare și puțin cimbru; se toarnă apă rece să le cuprindă și se pune la fiert. Când cartofii sunt aproape fierți, torni borșul cald și servești cât vrei de acru.

### Borș cu fasole

Se ia fasole câte trebuie, cam un sfert de kilo și se pune la fiert cu apă rece la muiat de cu seară; a doua zi se pune la fiert cu apă rece. Borșul se pune la fiert, cu ceapă, verdeță și sare. După ce fa-sole e fiartă, se toarnă borșul fiert peste ele. Trebuie să fie de acru după plăcere. Vara poți pune și o pătlă-rie roșie și un ardeiu gras tocat mărunț în fasole. Cine vrea să servească borșul cu puțină cimbru.

### Borș călugăresc

Se potrivește borșul de acru și se pune la fiert; când e fiert, pui în el vre-o 10 frunze de sfeclă, lobodă, ceapă, pătrunjel, mărar, cimbru, leuștean, toate tăiate mărunt și spălate, apoi o mână de orez și sare. După ce e fiert borșul, bați un ou cu o ceașcă de smântână în castron, torni borșul și servești.

### Borș cu sfeclă

Se curăță una sau două sfecele, se spală, se taie ca sămânță și se pune la fiert cu apă și sare. După ce sfecla e fiertă, se mai adaogă câți-va cartofi curățiți și tăiați mărunt, puțină verdeță, leuștean și cimbru; apoi se adaogă borșul fiert, potrivit cât vrei de acru. Se servește cu o ceașcă de smântână în castron.

### Mâncare cu cartofi

Se taie mărunț 2—3 cepe și se prăjesc cu unt, un- de la untdelemn; când ceapa e rumenă, se toarnă puțină



apă caldă, se pune încă puțin bulion sau 2—3 pătlăme sau untdelemn, într'o tigaie și, când e încinsă, se roșii, puțină verdeață și un praf de făină. Cartofii se răță, se spală, se taie în felii rotunde sau lungi și se fierb 10—15 minute să stea cu sarea trebuitoare, ca să nu se sfărâme, apoi se așează în sos, așa ca să le cuprindă și se fierbe încet, ca să nu se sfărâme cartofii. Cu untdelemn această mâncare se mănâncă rece; cu unt sau untdelemn se mănâncă caldă.

### Morcovi cu cartofi

Se prepară un sos ca pentru mâncarea cu cartofi. Se pun în el morcovii tăiați felii subțiri; când aceștia sunt aproape fierți, li se adaugă cartofi în cantitate egală cu morcovii să fiarbă în sosul scăzut și când se pun cartofii, se pune apă puțină, așa ca să fie mâncarea scăzută bine. E mai bună, când se scade la cuptor.

### Morcovi cu friganele

Morcovii curățiți se taie felii subțiri ca tățeții, se pun într'o tigare cu o lingură sau două de unt sau untdelemn și se lasă să fiarbă acoperiți, scuturându-i din când în când. Dacă încep a se prăji, pui sare și un sos de untdelemn hăr ars din 3—4 bucățele. Se lasă la o parte să se răcească încet. Se servesc cu friganele.

### Friganele de franzelă

Se taie felii o franzelă mică și se pune să se fierb în lapte 10—15 minute; se bate un ou sau două cu sare, se scot feliile din lapte, se dau prin ou și se pun în unt sau grăsime. Se prepară chiar înainte de a servi. Se servesc ca garnitură la mâncări de legume, perci, etc.

### Friganele de aluat (cocă)

Se pun într'o strachină 3—4 linguri de făină, sare, puțin lapte și se face un aluat mai subțire ca pâinea, sau ca o smântână subțire. Se înfierbântă un

me sau untdelemn, într'o tigaie și, când e încinsă, se pune câte o lingură de aluat (cocă); se formează plăcuțe mici, pe cari, după ce s'au rumenit pe o parte, le întorci pe cealaltă; le pui să stea la căldură și când sunt gata le servești.

### Alte friganele

Se freacă 2 linguri de unt într'o strachină, până se face ca o cremă; se adaugă 2 gălbenușuri și sare, apoi 3 linguri de lapte, albușul bătut și atâta făină, ca să facă un aluat ca smântâna groasă; se pune într'o tavă 3 linguri unt sau grăsime, se pune tava să se înfierbinte, apoi se pune câte o lingură de aluat în ea și se dă la cuptor.

### Mâncare de dovlecei cu floare

Se rad bostăneii de coajă și, dacă sunt mai mari, se taie în lung, se pune sare pe ei și se prăjesc, prepari un sos de untdelemn cu ceapă prăjită, bulion un praf de făină, și puțină verdeață; pui bostăneii prăjiți în sos și lași să scadă. Când sunt aproape de servit, pui 1—2 linguri de smântână; aceasta se amestecă facultativ, de-oare-ce sunt foarte buni și fără smântână.

### Dovlecei umpluți cu brânză

Se curăță bostăneii, se taie în 2—3 bucăți, după mărime, se scobește miezul cu lingurița și se umple cu umplutura următoare: Se frământă bine un sfert de kilo de brânză de vacă sau urdă, se pune în ea verdeață, o lingură de pesmet, o mână de orez fiert puțin și răcit, un praf de sare, piper, o ceapă tăiată mărunt și prăjită; se amestecă bine toate și se umplu bostăneii, se prăjesc frumos, apoi se așează într'un sos făcut cu ceapă prăjită, un praf de sare, făină, bulion și verdeață; se fierbe până ce bostăneii sunt moi, apoi se dă la o parte; se poate pune și smântână înainte de a servi.



### Dovlecei (bostanei) prăjiți

Se curăță și se spală dovleceii, se taie felii, se pune sare pe ele; apoi, după ce au stat puțin, le dai prin făină și le prăjești pe o parte și pe alta. Se poate servi ca garnitură la alte legume dar și ca mâncare.

### Sarmale de urdă

Se frământă un sfert de kilo de urdă, pui sare, verdeață, o mână de orez fiert puțin, 2 linguri pesmet, un ou, piper și o ceapă prăjită; amesteci bine și faci sarmale cu frunză de ștevie sau de viță la nevoie și cu frunză de fasole; le așezi la foc cu o lingură de untură și borș amestecat cu apă și lași să scadă bine, ca să nu rămână zeamă. Frunza de viță și de fasole se opărește cu apă cea de ștevie cu borș.

### Ștevie cu unt

Se alege ștevia de cotorul de mijloc, se spală în multe ape și se pune la fiert cu apă clocotită și puțin sare. Când e fiartă se scurge bine, și se toacă fin; într-o tigaie pui la prăjit o ceapă mică tăiată mărunt; când ceapa e îngălbinită, pui ștevia, amesteci bine, pui sare, o ceașcă de lapte, un praf de făină, lași să fiarbă puțin și o dai pe o parte. Se servește cu ochiuri sau cu friganele.

### Spanac cu unt

Se prepară întocmai ca ștevia.

### Altfel de ștevie cu unt

Se alege ștevia de cotoare, se spală bine frunză cu frunză, se fierbe, se scurge, se prăjește puțin cu unt și se servește.

### Sparanghel cu unt

Se curăță sparanghelul, rupând fiecare fir de unt și se poate rupe, rămânând partea fragedă; se spală și se pune la fiert cu apă fierbinte și sarea trebuitoare. Când

fiert, se scurge și se servește opărit cu unt, în care s'a răjit puțin pesmet.

### Sparanghel sos tartar

Se fierbe sparanghelul cu apă și cu sare; în timp ce erbe, se prepară sosul tartar astfel: Pui într-o strachină gălbenușuri de ou și 1 linguriță de muștar, și freci bine cu lingura, punând câte puțin untdelemn, până ce se leagă; adaogi puțin pătrunjel tocat, câteva cozi verzi de apă tocate mărunt; sare piper și o linguriță de oțet. Servești sosul în sosieră cu sparanghelul cald.

### Sparanghel cu sos alb (sauce blanche)

Se fierbe sparanghelul tot ca mai sus și se servește sos alb pus în sosieră. (Vezi sos alb la rubrica sosuri).

### Budincă de sparanghel

Sparanghelul se curăță bine, să nu rămâie părți tari; se fierbe, se scurge și se așează într-o formă cu care se servește la masă. Forma se unge cu unt și se presară cu pesmet. După ce ai așezat tot sparanghelul în ea, se toarnă, să cuprindă: o ceașcă sau două de smântână, în care ai pus două ouă, o lingură de făină, o lingură de unt și puțin sare. Se pune la copt cu o jumătate de oră înainte de masă și servești în formă.

### Budincă de conopidă

Se desparte conopida în buchete și se aruncă în apă clocotită, se spală, se fierbe și se așează întocmai ca sparanghelul.

### Conopidă cu unt

Se desparte conopida în buchete, se fierbe, se scurge și se opărește cu unt, în care s'a prăjit 1—2 linguri de pesmet.



### Conopidă cu brânză

Se fierbe conopida, se scurge și se pune într'o farfurie care se poate pune la cuptor; se pune unt peste ea și se presară cu cașcaval ras. În lipsă de cașcaval, se poate pune altfel de brânză. Se dă la cuptor și se servește cu farfuria în care s'a rumenit. Se prepară jumătate de oră înainte de a se servi.

### Conopidă cu smântână (au gratin)

Se împarte conopida în buchete, se fierbe, se scurge și se așează pe farfuria care merge la cuptor, se amestecă 1—2 cești de smântână cu jumătate lingură de făină și puțină sare se toarnă peste conopidă și se dă la cuptor.

### Conopidă cu sos de pătlăgele

Se fierbe conopida, se așează pe farfurie și se toarnă peste ea un sos de pătlăgele, în care au fost puse 1—2 linguri de unt și o bucătică de zahăr; apoi se servește.

### Conopidă cu macaroane

Se fierbe conopida în apă cu sare; de altă parte se fierb 150 grame de macaroane fine, le răcorești cu apă rece, lași să se scurgă, apoi le pui într'o tigaie cu unt și le amesteci pe foc fără să le prăjești; pe o farfurie încă caldă, amesteci macaroanele cu conopida și torni deasupra unt, în care ai prăjit una sau două linguri de pesmet.

### Choux de Bruxelles

Se curăță micile căpățâni de foile de deasupra, se fierbe în apă cu puțină sare, se scurge și se pune într'un sos făcut cu ceapă prăjită, bulion și un praf de făină; se scade bine și, dacă trebuie, se mai adaugă o lingură de unt.

### Choux de Bruxelles

Se curăță ca mai sus, se fierbe și se opărește cu unt, în care s'a prăjit pesmet.

### Ardei umpluți cu orez

Ardei grași se pun în apă clocotită după ce li s'a tăiat capacul și s'a pus în fiecare puțină sare. Se scot din apă, se scurg și se umplu cu următoarea umplutură: un sfert de kilo de orez spălat, se pune într'un sos făcut cu cepe mai mari, tăiate mărunt și prăjite cu untdelemn, puțin bulion, sare, piper, verdeață; în lipsă de bulion, se umple cu pătlăgele roșii tăiate mărunt. După ce orezul a scăzut în sosul acesta, se umple cu el ardeii, pe cari îi așezi unul lângă altul; se umple cu sos de pătlăgele, puțină sare și o lingură de untdelemn; se dă la cuptor, și se prăjesc apoi reci.

### Pătlăgele roșii umplute

Se face întocmai ca ardeii, cu diferența că le tai cașcavalul, le scoți miezul se le umpli fără a le fierbe; le pui apoi la fiert cu mai multă apă și mai puțin bulion.

### Ardei umpluți cu orez și smântână, de servit calzi

Se aleg ardei grași, li se taie capacul, se scot semințele, se pune în fiecare puțină sare, se pune să dea 2—3 clocote în apă, se scot, și se pun cu gura în jos să se scurgă; apoi se prepară orezul după cum urmează: Se amesteci jumătate lingură de orez de fiecare ardei, îl prăjești și-i pui să fiarbă puțin, prăjești 2—3 cepe tăiate mărunt, le pui în orez când acesta e pe jumătate fiert, amesteci 1—2 pătlăgele roșii tăiate mărunt, verdeață, sare, puțin piper, 1 lingură de smântână; amesteci, umpli ardeii, îi așezi într'o cratiță unul lângă altul, umpli cu bulion, dai la cuptor; când sunt aproape gata, torni deasupra lor 1—2 cești de smântână, lași să fiarbă puțin și servești.

### Sarmale cu crupă de păpușoi (pasat)

Se taie mărunt 5—6 cepe potrivite și se prăjesc cu unt; când s'a îngălbenit ceapa, adăogi 4—5 linguri de bulion, lași să se prăjească puțin și o tragi la o parte. Se pune un sfert de kilo de crupe spălate la foc cu apă rece,



ca să le acopere. Când crupele au absorbit toată apa, pui într'o strachină, pui sare, piper, puțin bulion, jumătate rile cu ceapa prăjită, puțină verdeață verde sau uscată puțin cimbru; amesteci bine toate la un loc și faci sarmale cu foi de varză. Când e varza verde, le pui la foc cu borș; când varza e acră le pui la foc cu apă și în orice caz puțin bulion.

### Sarmale de varză cu orez

Aceste sarmale se fac cu foi de varză verde sau acru primăvara se pot face cu foi de ștevie sau de viță. Umplutura sarmalelor e următoarea: Se toacă mărunt 2—3 cepe, se prăjesc, se pune orezul în ea, sare, piper, cimbru, verdeață și bulion; se amestecă toate bine și se fac sarmale. Foile de varză verde se opăresc cu apă fierbinte, cele de varză acră se spală cu apă caldă. Sarmalele umplute cu varză verde se umplu cu borș și bulion de puțin, lăgele, cele cu varză acră se pun la foc cu apă și puțin bulion.

### Mâncare de ciuperci

Se curăță ciupercile, se spală, se taie felioare subțiri și se pune să fiarbă 10 minute în apă, în care s'au pus una sau două linguri cu oțet; apoi se scurg bine și se așează într'o tigaie cu o ceapă tăiată mărunt și prăjită cu unt, sare, piper, puțină verdeață și o linguriță de ulei. Ciupercile trebuie să fiarbă cel puțin un ceas și jumătate.

### Fricasse de ouă cu ciuperci

Pentru două persoane: Se toacă mărunt un sfert de kilo ciuperci bune, o ceapă mică și puțină verdeață pătrunjel; toate acestea se prăjesc în unt într'o tigaie cu capac, se presară pedeașupra puțină făină, amestecându-se mereu, se adaogă o ceașcă de smântână și o ceașcă de apă sau zeamă de carne. Când s'a format un sos gros și suț, se potrivește de sare și se adaogă puțină zeamă

de lămâie. Pe dealtă parte fierbi 4 ouă; când s'au întărit le curăți de coajă, și le tai felii în lung, le așezi pe farfurie și torni sosul cu ciuperci pe ele. Ss servește cald.

### Cartofi umpluți cu brânză

Se curăță cartofi mai mari și lungăreți, se taie în jumătate în latul lor și se scobesc astfel ca marginea lor să rămână groasă ca de un centimetru. Umplutura se face astfel: 3—4 linguri de brânză de vacă sau de oaie se frământă bine, se pune în ea sare, piper, puțină ceapă tocată fin și prăjită cu unt, verdeață, 2 linguri de griș sau pesmet fin, 1—2 ouă, se amestecă bine toate la un loc, se umple cartofii și se pun la prăjit cu unt. După ce s'au rumenit bine peste tot, îi așezi în cratiță, torni peste ei un sos de pătlăgele cu puțină făină și sare, lași să fiarbă până sunt gata și servești.

### Plăcintă de drob de ciuperci

Se face o tocană cum am zis mai sus, apoi se prepară foaie dintr'un ou, 4 linguri de făină, sare, o linguriță de unt și puțină apă; se frământă bine și se întinde o foaie de grosimea unei muchii de cuțit, se unge o tavă rotundă cu unt sau grăsime, se așează foaia așa ca să rămână împrejur cu ce să acoperi totul, se toarnă tocana de ciuperci bine scăzută, se așează marginea aluatului deasupra, ca să formeze capac, și se dă la cuptor. Se pune deasupra o lingură de unt.

### Tocană de sbârciogi (bureți)

Se fierbe și se mănâncă de ciuperci.

### Mănățarci sau hribi

Trebuie să vorbim întâiu de prepararea hribilor pentru toate felurile de mâncare, la cari se întrebuințează. Hribii se spală bine cu apă caldă și se pun de cu seară în apă caldă, să se moaie. A doua zi se scot din apă, îi speli bine unul câte unul, îi alegi să nu fie vre-unul cu



viermi, apoi îi pui la fiert în apa în care au stat peste noapte, scurgând-o cât e limpede în altă tigaie, de oare-ce mănătărcile fiind uscate în cuptoare, au mai întotdeauna cenușă pe ei. După ce hribii sunt bine fierți, îi întrebuițezi la diferite feluri de mâncare.

### Pilaf cu hribi

Se taie 4—5 cepe mărunț, și se pun să se prăjească cu 3—4 linguri de untdelemn. Când ceapa e rumenă, se toarnă câte puțină apă caldă, apoi pui orezul spălat și lași să se mai prăjească împreună, fără să ardă; pui sarea trebuitoare, apoi pui hribi tăiați fin, torni zeama în care au fiert, pui puțin piper și lași să fiarbă, adăogând apă caldă dacă trebuie. Observi să nu se lipească de fundul tigăii. Pilaful trebuie lăsat mai puțin scăzut, de oarece se întărește răcindu-se. Se așează apoi pe farfurie și se servește rece. Pentru 6 persoane se pun 7 mâini bune de orez și 100 grame de hribi uscați. Se poate pune și mai puțin hribi, după împrejurări și plăcere.

### Tocana de mănătărci (hribi)

Se face un sos din câte-va cepe tăiate mărunț și prăjite în untdelemn; când ceapa e prăjită, pui două linguri de bulion, sare, piper și un vârf de lingură de făină; apoi pui hribii tăiați felii subțiri și puțină verdeață. Când e aproape gata, se adaugă un păhărel de vin; în lipsă de aceasta, se pune bulion de pătlăgele mai mult și se servește rece. Când sunt hribi puțini, se pot adăoga câțiva cartofi tăiați felii. Sunt foarte buni.

### Sarmale cu orez și hribi

Se prepară orezul ca pentru sarmale de orez de post, decât se adaugă hribi tocați fin. Se face cu foi de varză verde sau acră. Ca și la celelalte sarmale, varza verde se umple cu borș, varza acră cu apă. La amândouă se pune bulion și se servesc reci.

### Varză acră cu hribi

Se taie o varză acră foarte fin, se pune în apă caldă să nu fie prea acră, se stoarce de apă, se prăjește untdelemn și cu 2 cepe tăiate mărunț, se face un sos, care se pune varza prăjită; se adăogă 2—3 linguri de bulion, 2—3 linguri de hribi tăiați fin și vre-o 2 linguri din zeama în care au fiert hribii, se lasă să fiarbă, să de bine, se gustă de sare, se potrivește de acru cu sare sau cu zeamă de varză și, când e scăzută de tot, se așează pe farfurie și se servește rece.

### Varză acră cu măsline

Se prepară întocmai ca varza cu hribi, cu deosebire măslinele bine spălate cu apă caldă, înlocuesc hribii.

### Varză prăjită (călită)

Varza se taie fin, se spală cu apă caldă, se stoarce și se așează la prăjit cu untdelemn sau untură. Când e aproape gata, se pune o foaie de dafin și 2—3 boabe de piper. Se poate servi cu cartofi prăjiți ca garnitură.

### Urzici gătite ca spanac

Se curăță cu foarfecele urzicile de cozile prea lungi și de foile vechi, se spală bine de două ori cu apă caldă, se scurge, apoi le opărești cu apă în clocote, le lași puțin să se scurgă, le scoți, lași apa să se limpezească și apoi cu o lingură din ea, pui urzicile să fiarbă. După ce au fiert bine, le dai prin sită, le pui din nou la fiert cu o lingură de făină, sarea trebuitoare și amesteci; când s'a făcut spanacul, sunt gata. Le torni într'un castron sau farfurie lungă, le amesteci cu puțin usturoiu, le servești și se mănâncă cu mămăligă caldă. Cine vrea, pune și lămâie și untdelemn.

### Pilaf cu urzici

Se taie 2—3 cepe tocate mărunț; când ceapa e înălbăcită, pui orezul, amesteci, lași să se prăjească puțin,



pui sare, apoi urzicile, cari au fost spălate și fierte pe  
și tocate mărunt; se pune apa în care au fiert urzile  
Se prepară cu untdelemn și se mănâncă rece.

### Rizotto cu tomate (bulion)

Se prăjește orezul cu unt, se pune sarea trebuincie  
la prăjit; când începe să se îngălbenească foarte pu  
se toarnă puțină apă caldă sau zeamă de carne și 2  
linguri de bulion de pătlăgele. Când e gata, se așează  
farfurie în piramidă și se presară deasupra șvaițer,  
mezan sau cașcaval ras. Se servește cald.

### Pilaf de post cu dovlecei

Se taie mărunt 2—3 cepe și se prăjește cu un  
lemn; când ceapa e îngălbenită, se pune orezul și s  
se mai amestecă puțin, apoi pui puțină apă caldă, buca  
de dovlecei după plăcere, în felii, puțin bulion de pă  
gele, verdeață tocată fin și untdelemn destul; să fie  
la o parte, ca să nu se prindă de fundul cratiței.  
servește rece.

### Pilaf cu stafide

Prăjești orezul cu o lingură sau două de unt,  
sare; când începe a se îngălbeni, pui în el o mână  
două de stafide fără sâmburi, alese și spălate bine  
toarnă apă caldă câte puțin, ca să scadă cu încetul  
nu se sfărâme orezul. E mai bun cu stafide corinte  
de tot.

### Pilaf cu năut (nohot)

Se pune de cu seară la muiat 150 grame de  
spălat și ales; a doua zi îl scurgi și-l pui la fiert cu  
călduță; când e aproape fiert, pui orez la prăjit cu  
și puțină sare; când începe a se îngălbeni, pui năut  
apa în care a fiert, amesteci și lași să scadă, punând  
câte puțin și observând să nu se lipească de fundul  
cratiței.

### Mâncare de praz

Se curăță prazul, se taie bucăți de 4—5 centimetri,  
pune să fiarbă 10 minute, se scurge și se sarează; de  
o parte se pregătește un sos cu 2—3 cepe prăjite, bu  
puțină făină și puțin cimbru. Când sosul a fiert  
în cu apă se pune prazul, se face un sos de zahăr  
4—5 bucăți și se lasă să fiarbă și să scadă. Trebuie  
să fie gras.

### Praz umplut cu orez

Se pregătește prazul ca pentru umplut cu carne;  
prazul se fierbe pe jumătate, se pune în el ceapă prăjită,  
ceapă, piper, o pătlăgea roșie tăiată mărunt, se umple prazul  
se așează într'un sos pregătit ca cel de mai sus, dela  
măncarea de praz.

### Mazăre bătută

Se pune mazărea la muiat de cu seară cu puțină  
se; a doua zi se alege, ca să nu fie fire cu gărgărițe,  
se spală și se pune la fiert cu apă călduță și cu un mor  
ceapă curățată și 2 cartofi. Când e fiartă bine, se  
scurge zeama și se dă prin sită, apoi se bate bine, într'o  
ală, până ce se face cam spumoasă, se așează pe o far  
furie în formă de piramidă și se garnisește cu ceapă tăiată  
mărunt sau în felii prăjite în untdelemn. Ceapa trebuie  
amestecată mereu, până ce capătă o culoare aurie. Se  
mănâncă cu murături.

### Bob bătut

Bobul se pune la muiat de cu seară cu puțină leșie  
curată; a doua zi îl scurgi, cojești fie-care bob și-l pui la  
fiert cu apă călduță. Când fierbe să se observe să nu se  
prindă la fund. Când se sfărâmă de tot, se pune sarea  
trebuitoare, se scurge zeama și se bate bine cu o lingură  
de sare; se așează pe o farfurie lungă sau rotundă și se  
garnisește ca mazărea cu ceapă prăjită.



### Fasole Bătută

Fasolea se pune de cu seară la muiat cu apă rece. A doua zi se cojește și se fierbe ca bobul, și se prepară întocmai ca el, numai că cine vrea, pune la amestecat puțin usturoiu. Când e aproape gata, se garnisește cu ceapă prăjită și se servește cu murături.

### Fasole dulce

Se fierbe fasolea și se pune puțin morcov, rădăcină de pătrunjel și de țelină, tăiate fin; se servește cu puțin zeamă și se mănâncă cu murături.

### Mazăre dulce

Se alege, se spală și se pune la fiert cu apă caldă. Se pune în ea o ceapă întreagă, care se scoate când servește. Se mănâncă și caldă și rece.

### Mazăre verde păstăi

Se curăță de codițe, se spală și se pune într-o crată cu o lingură plină de unt; se pune capacul și se lasă să se prăjească înăbușit; apoi se pune puțină verdeață tocată, sare, un sos de zahăr făcut din 3—4 bucăți, se scade buzele și se servește cu friganele sau cu chiftele cu carne.

### Mazăre verde boabe

Se pune mazărea la foc cu o lingură plină de unt și se acoperă, ca să fiarbă înăbușit; apoi se pune mărar tocat, sare și puțin zahăr. Se servește cu friganele.

### Mazăre verde cu salată

Se pune mazărea la foc ca mai sus. Când e pe jumătate fiartă, se spală 2—3 căpățâni de salată verde, se taie bucăți mărișoare și se amestecă cu mazărea; apoi se pune sare și zahăr, ca la cealaltă.

### Mazăre verde cu dovlecei

Cureți 2—3 dovlecei, îi tai bucăți de vre-o 4—5 centimetri, îi prăjești puțin, faci un sos cu 2 cepe tăiate mărunț, pui un praf de făină, pui  $\frac{1}{2}$  kilo de mazăre boabe, când sunt pe jumătate fierte, pui dovleceii, amesteci, pui puțină verdeață, sare și lași să scadă. Când se servește rece, se face cu untdelemn, iar când se servește cald, se face cu unt sau untură.

### Fasole verde sau țucără

Se curăță fasolea de cozi și se spală; când e mare se taie în două în lung și se pune la fiert cu apă fierbinte. Când e fiartă, se scurge și se pune într-o tigaie cu o lingură sau două de unt și sarea trebuitoare; se poate pune puțină verdeață.

### Fasole verde sau țucără cu smântână

Se prepară întocmai ca cea de sus. Când e aproape servit, se pun câteva linguri de smântână în care s-a pus puțină făină.

### Ghiveciu

Se prăjesc mai multe cepe cu untdelemn, ca să facă un sos frumos, în care se pune și bulion, și puțină făină. Când sosul e gata, se pun în el toate zarzavaturile de care dispui, din fiecare câte puțin: morcov tăiat felii, dovlecei, 1 ațlăgele vinete, pătlăgele roșii, ardei grași tăiați în două, fără sămânță, fasole verde, mazăre verde, bame, cari s-au fiert întâiu opărite cu borș, verdeață, cartofi, toate tăiate în bucăți mici, cartofi în cantitate mai mare ca celelalte. Toate zarzavaturile trebuie întâiu prăjite puțin, apoi puse în sos și se lasă la cuptor. Sosul trebuie să cuprindă totul, se pune puțin piper negru. Ghiveciul rece se prepară cu untdelemn, cel cald cu unt sau untură.



### Chiftele de zarzavat

Se dau de două ori prin mașina de tocat: 2 morcovi, 2 rădăcini de pătrunjel, 2 țeline, 5—6 cartofi fierți și rășiți de coajă, o ceapă. Când toate sunt gata, se adaugă 2 ouă, 2 linguri de făină, sare și piper. Din acest amestec se formează chiftele rotunde mici, se dau prin făină și se prăjesc în untdelemn.

### Chiftele de linte

Un sfert de kilo de linte se alege, se spală bine și se pune la fiert cu apă caldă. Când linteia e bine fiartă, se scurge, se lasă să se răcească și se dă prin mașina de tocat; apoi se pune în ea 2 ouă, verdeață, o ceapă mică tăiată mărunt, sare, piper și 2 linguri de făină; se formează chiftele rotunde mici, se dau prin făină și se prăjesc în untdelemn unt sau untură.

### Budincă falșă de conopidă

În lipsă de conopidă se poate face o budincă care dea iluzia conopidei persoanelor neinițiate. Se curăță, se taie în patru și se pune la fiert cu apă caldă o căpățână de varză verde; când e moale, se scurge bine, chiar stoarce după ce s'a răcit și se dă prin mașina de tocat. De altă parte se taie mărunt 4 cepe, și le pui la prăjit în unt, grăsime sau untdelemn. Când ceapa e rumenă, pui varza tocată în ea și amesteci ca să se prăjească și varza. În altă tigaie prăjești în unt sau untură 4 linguri de grăsime; când începe a se îngălbeni, torni câte puțină apă fierbinte și să se facă un pilaf, amestecând într-una, apoi îl dai la parte. Când toate sunt gata, ungi o formă, o presari pesmet și așezi în ea un rând de varză și alt rând de grăsimi, până ce se isprăvește; pui la copt și, când e gata, servești. E foarte bună.

### Chiftele de varză

Se taie fin o căpățână de varză, se sarează, se freacă bine, se stoarce și se pune la prăjit cu 2 cepe mici tăiate

mărunt. Când e pe jumătate prăjită, se dă la o parte ca să se răcorească; apoi se pun 2—3 linguri de făină, sare, piper, se formează chiftele rotunde, se dau prin făină și se prăjesc cu untdelemn sau untură.

### Bob verde

Bobul verde se curăță, se spală, se pune cu apă fierbinte să dea câte-va clocote, și se scurge; într-o tigaie se prăjesc pentru sos 2—4 cepe tăiate mărunt, apoi se toarnă apă fierbinte, un praf de făină, verdeață. Când începe să fiarbă, pui bobul și sarea trebuitoare. Sosul să cuprindă bobul; se lasă apoi să scadă și se servește cu friganele sau cu cartofi prăjiți ca garnitură.

### Morcovi tineri (carote)

Se rad morcovii, se spală și se așează într-o tigaie cu 2 linguri de unt, 1—2 linguri de apă, după cantitate; se acoperă și se pune să fiarbă înăbușit, scuturând tigaia. Când morcovii sunt fierți, se presară o lingură de zahăr deasupra lor, se scutură cratița mereu, se glasează și sunt delicioși.

### Morcovi de iarnă

Se curăță, se taie felii, feliile se taie ca tățeții, se pun în tigaie cu 1—2 linguri de unt sau untură, se acoperă și se scutură mereu. Când sunt pe jumătate prăjiți se face sos de zahăr cu 3—4 bucățele și se toarnă peste morcovii; se pune și sare. Se servesc bine scăzuți.

### Morcovi „à la maître d'hôtel“

Se curăță morcovii, se spală, dacă sunt mici se lasă întregi, dacă sunt mari se taie ca tățeții, se pun să fiarbă în 1—2 linguri de unt și 1—2 linguri de apă; când a scăzut apa se lasă să se prăjească puțin, pui sare și zahăr, apoi pui într-o tigaie o lingură de unt, 2 linguri de



făină să se îngălbenească puțin, stingi cu lapte fierbinte sau cu apă, amesteci mereu când nu se mai îngroașă sosul, bați în el amestecând mereu 1—2 gălbenușuri de ouă, amesteci bine, potrivești de sare, torni peste morcovii serviți.

### Morcovi sauté

Se curăță morcovii, se spală și se pun la fiert puțină apă și sare; când apa a scăzut se mai adaugă puțină apă, până ce sunt fierți, atunci se trag la parte, se servesc opăriți cu unt și cu pesmet prăjit în el.

### Morcovi cu smântână

Se fierb întocmai ca cei de sus, cu deosebirea fiind fierți, se pune o lingură de unt și o jumătate cească de smântână, în care a fost amestecată o lingură de făină; lași să mai dea un clocot și servești.

### Imambaialdi (pătlăgele vinete împănate)

Se aleg pătlăgelele vinete mai mici și mai lungi, se taie coada, se despică la mijloc în patru părți, fără să ajungă la capete, se pun la fiert cu apă fierbinte, se lasă să fiarbă până încep a deveni moi, se scot din apă și se pun pe un fund (tocător) în rând, deasupra lor alt rând și o greutate, ca să se scurgă. Până se scurge se face următorul sos: Se taie mărunț mai multe cepe mai mult cam la 6 pătlăgele 4 cepe, se prăjesc cu untdelemn în oțet în care ai să așezi mâncarea. Când se prăjește ceapa cureți și tai ca fideaua 1 morcov, 1 rădăcină de pătrunjel și 1 țelină, puțină frunză de țelină, de pătrunjel și mărunț prăjești puțin tot zarzavatul cu untdelemn, pui în el câteva fire de usturoi curățiți, zarzavatul îl pui câte puțin în picătura pătlăgelelor; ce nu încapă în ele pui în sos făcut în care pui sau bulion sau 2—3 pătlăgele roșii răpite de piele. Aceasta se face punându-le puțin în

artă. Mai adaogi un ardei gras tăiat fin, puțină făină, sare piper, apoi așezi pătlăgelele în sos, pui puțină apă să cuprindă sosul, mai pui o lingură sau două de untdelemn, apoi lași să fiarbă încet, acoperit, jumătate de oră. Se servează apoi pe farfurie și se servește rece.

### Imambaialdi de Dovlecei

Se curăță dovleceii și se taie bucăți, se sarează și după 10 minute să prăjesc bucățile cu untdelemn. Se face de altă parte un sos cu câteva cepe tăiate mărunț, prăjite tot cu untdelemn, bulion, nu praf de făină, verdeață și câteva fire de usturoi. După ce dovleceii sunt prăjiți, se pun în sos; se fierbe acoperit jumătate de oră. Se servește rece. Se observă ca sosul să nu fie prea apos și să nu fie prea mult, de oare-ce dovleceii fierb imediat.

### Mâncare cu Bame (Bambe)

Se curăță bamele de codițe, se spală cu apă caldă și se scot din apă și se toarnă peste ele borș clocotit. În lipsă de borș se acrește apa cu sare de lămâie. După ce au scurs vre-o 10 minute în borșul fierbinte, le scoți, le speli cu două ori cu apă rece, storcându-le ușor. De altă parte ai mărunț 2 cepe le prăjești, pui peste ele apă fierbinte, puțin bulion sau pătlăgele roșii tăiate bucăți. Când a fiert sosul se pun bamele în el și se lasă să fiarbă până sunt gata. Se servesc reci când sunt gătite cu untdelemn, iar calde când sunt gătite cu unt sau untură.

### Gulii sau caralambi

Se curăță guliile și se taie ca morcovii, se prăjesc cu unt sau untură, de altă parte se face un sos cu ceapă mărunț, puțin bulion și un praf de făină, se așează guliile în sos după ce au fost prăjite, se pune sare și un praf de zahăr, făcut cu 3—4 bucăți, după plăcere. Ca și în cazul altor legume, guliile trebuie să fie bine scăzute și grase ca să fie gustoase.



### Mâncare cu țelină

Se curăță țelina, se spală și se taie felii potrivite, se prăjesc feliile și se așează cu un sos întocmai ca guliile.

### Chiftele de cartofi

Se fierb 10 cartofi mari, se curăță și se dau prin mașina de tocat, scoțând cuțitul; se pune în ele sare, 2 ouă, 3 linguri bune de făină și se frământă bine, apoi se presară făină pe masa de aluat, se formează un sul rotund de grosimea a două degete, se lățește cu cuțitul până la grosimea de un centimetru, se taie romburi, pe cari le prăjești cu untdelemn sau grăsime. Untdelemnul trebuie să fie bine încins când le pui. Nici odată nu se fac chiftele cu cartofi cari au fost fierți mai de mult decât cu cartofi calzi.

### Cartofi prăjiți paie

Cartofii se curăță, se spală, se taie puțin mai groși ca tățeeii, se sarează, se lasă să stea puțin apoi se usucă cu șervetul și se prăjesc cu unt sau untură fierbinte.

### Cartofi noi prăjiți

Se rad cartofii, se spală, se sarează; după ce au stat puțin cu sare, se usucă cu șervetul și se prăjesc acoperiți cu unt fierbinte.

### Cartofi fierți prăjiți

Se fierb cartofii cu coajă, se curăță, dacă sunt mici se lasă întregi, dacă sunt mai mari se taie bucăți, se prăjesc cu unt sau grăsime.

### Cartofi cu brânză au gratin

O farfurie care merge la foc, se unge bine cu unt sau untură bună, apoi se acopere fundul cu un strat de felii de cartofi fierți, peste cari se pune din următoarea compoziție;

150 gr. brânză rasă se amestecă cu 4 ouă întregi,  $\frac{1}{4}$  de litru de smântână și puțină sare, se repetă apoi operația până se isprăvesc cartofii, la urmă se pune un strat de brânză rasă și bucățele de unt, se pune la cuptor și se coace la foc bun 45 minute.

### Altă budincă de cartofi cu brânză

15—20 cartofi se curăță și se fierb cu apă cu sare, când sunt aproape fierți se scurg și se dau pe răzătoare sau prin mașina de tocat, se freacă ușor 100 grame unt, se adaugă cam 250 gr. din cartofii rași, și amestecând, unul câte unul 5 gălbenușuri,  $\frac{1}{4}$  litru de smântână, 100 grame parmezan ras, 2 linguri de făină, puțină sare și la urmă spuma dela ouă, se unge o formă bine, se presară cu pesmet și se coace 45—50 minute.

### Colțunași sau papanasi cu prune

Se fierbe cu o zi înainte 1 kg. cartofi cu coajă, a doua zi se curăță și se dau prin răzătoare, apoi se amestecă într-o strachină cu 3—4 ouă, albușul bătut, sare, o bucățică de unt cât o nucă, și făină cât prinde ca să poți întinde aluatul pe masa presărată cu făină ca să nu se lipească, se întinde foaia de grosimea unui deget, se taie în bucăți patrute de 10 centimetri; prune coapte dulci se șterg cu un șervet și se pune câte una în fiecare patrat, răsucindu-le în mână fără a le strânge, pentru ca să nu se întărească aluatul. Papanasi se fierb în apă sărată vre-o 10 minute, se încearcă dacă s'au fierți, se scurg de apă și se servesc imediat, turnând peste ei pesmet prăjit, cine vrea pune și zahăr și scorțișoară.

### Varză cu smântână

2—3 căpățâni de varză verde, după numărul de persoane, se taie felii mai groase, se pun la fiert cu apă fierbinte și sare, când e fiartă varza se pune pe o sită să se scurgă, apoi se dau feliile de varză prin făină și se prăjesc în untură, când sunt rumene pe ambele părți



se așează sau într'o farfurie care merge la foc, sau într'o cratiță cu care se poate servi la masă, se toarnă smântână peste ea, și când e gata servești, se poate pune și puțin bulion de pătlăgele roșii în smântână.

### Budinca de cartofi cu brânză

Se fierb cartofii, se curăță, se taie felii, se sarează se așează apoi într'o formă unsă și presărată cu pesmet un rând de cartofi și unul de brânză; după ce s'au isprăvit rândurile, se bat două ouă cu o ceașcă de lapte sau de smântână, puțină sare, o lingură de unt, se toarnă peste cartofi și se dă la cuptor. Se poate servi și cu forma la masă.

### Cartofi piuré

Se curăță cartofi, se spală, se taie în patru și se pune la fiert cu apă cât le cuprinde și sarea trebnitoare. Când începe a se sfărâma se scurge apa și se amestecă bine cartofii, până se fac ca o cremă; în timpul amestecării se pune o lingură bună de unt și o ceașcă cu lapte, se gustă de sare și se servește. Trebuie preparată chiar înainte de a fi servită, altfel are gust neplăcut.

### Cartofi cu smântână

Se fac în două feluri.

1. Se curăță cartofii, se spală, se taie felii, se pun la fiert cu sare și apă, ca să le cuprindă; când sunt fierți se scurge apa și se toarnă peste ei 1—2 cești de smântână, o lingură de unt și puțină verdeață tocată mărunt; se lasă să dea în clocot și se servește.

2. Se taie cartofii, se prăjesc acoperiți cu unt: când s'au muiat se pune sare, smântână și verdeață. Se lasă să mai stea puțin și se servește.

### Mâncare de prune uscate

Prunele se spală și se pun să stea în apă caldă o vreme-o oră, se face un sos cu ceapă prăjită și puțină făină

se mai spală prunele una câte una de 2—3 ori, se pun în sos și se lasă să fiarbă înăbușit. Aproape de servit se pune puțin vin și 2—3 bucăți de zahăr. Prunele cer să fie scăzute și grase.

### Mâncare de gutui

Se spală gutuile, se taie felii, scoțând sâmburii și mijlocul tare, se prăjesc cu unt sau untură, apoi se face un sos cu 2—3 cepe și puțină făină, se pun gutuile în sos și la urmă se pune vin și zahăr ca la prune.

### Mâncare de pere cu smântână

Se curăță perele de coajă, se lasă cozile și se școbește miezul cu sâmburii, apoi se așează perele într'o cratiță, se pune într'o lingură bună de unt și se dau la cuptor. Când s'au rumenit și s'au muiat, se presară peste ele puțină făină, se toarnă smântână și se dă iarăși la cuptor. Dacă nu sunt destul de dulci, se pune puțin zahăr. Perele trebuie să fie mai mici; în caz când are cineva pere mari, bine înțeles că le taie în jumătate. Un chilo de pere și două cești de smântână pentru patru persoane.

### Pere delicioase

Dacă perele sunt mici se curăță și se scobesc. se așează la prăjit cu o lingură de unt; în cuptor se prăjesc foarte bine, însă se pot prăji și pe mașină. După ce s'au rumenit se pune puțină apă caldă peste ele, un sos de zahăr din 7—8 bucăți, după cât sunt perele de dulci, un praf de făină și un păhărel de vin.



## Mâncări de pește

Peștele proaspăt are urechile roșii, carnea tare și ochii limpezi și transparenti, un pește vechiu are ochii turburi, scufundați și urechile în loc să fie roșii sunt vinete. Unii negustori ca să înșele clienții înroșesc urechile cu sânge. Această înșelăciune se poate descoperi ușor, ștergându-se sângele cu degetul peste urechi. Ochii însă nu înșeală nici odată.

*Cum se curăță peștele:* — Peștele se curăță mai întâiu de solzi. Cu un cuțit razi solzii dela coadă în spre cap, apoi despici peștele la pânțele, scoți mațele, dacă e crap și are icre le scoți cu băgare de seamă și le desparti de mațe, scoți urechile. Crapul are la ceafă, în cap, un mic os triunghiular, care de asemenea trebuie scos, fiindcă e amar, după aceasta speli bine peșteie și-l întrebuintezi tăiat sau întreg. Bibanul neputându-se curăți de solzi cu cuțitul, se curăță pe răzătoare. Linul se ține puțin în apă clocotită și se rade pe urmă cu dosul cuțitului, până rămâne alb.

### Borș cu pește

Se potrivește borșul cât vrei de acru și după câte persoane sunt, îl pui la fiert, când începe să fiarbă pui în el ceapă tăiată mărunț, verdeață, puțin leuștean și 1—2 linguri de orez. După ce a fiert 10 minute, pui peștele în el, sare și piper. Dela un pește mare pui capul, coada și bucăți de lângă coadă, peștele mic se pune întreg.

## Ciorbă de pește cu zeamă de varză

Se face ca și borșul. Crapul și știuca sunt bune cu zeamă de varză.

### Borș cu pește mărunț

Se prepară ca și celalt.

## Mâncărica de pește (matelote)

Se prăjesc 5—6 cepe tăiate felii fine cu untdelemn, când s'a rumenit bine ceapa se stinge cu puțină apă caldă, se pune în ea bulion sau câte-va pătlăgele roșii curățite de piele, un praf de făină, o foaie de dafin, 2—3 boabe de piper, lași să fiarbă vre-o 10 minute, apoi pui în sos bucățile de pește, cari au stat sărate timpul cât s'a făcut sosul. Când e scăzut și peștele e gata, se pune și puțin vin. Se servește rece.

## Ghiveciu de pește

Se face un sos cu ceapă prajită și bulion sau pătlăgele roșii, de altă parte se taie fin un morcov, 1 țelină, 1 rădăcină de pătrunjel, se prăjesc cu untdelemn, apoi se pune acest zarzavat în sos împreună cu o mână sau două de mazăre boabe, o mână de fasole verde despicată în lung în două, puțin mărar, pătrunjel verde, o foaie de dafin, câteva boabe de piper; toate trebuie să fie aproape fierle când pui bucățile de pește, cari au stat în sare timpul cât a trebuit pentru pregătirea zarzavatului. Se lasă să fiarbă încet și să scadă, ca să nu fie zeamă multă. Untdelemn se mai pune la fiert, ca să fie deajuns. Când e gata, se dă cratița la o parte și când s'a răcorit puțin, se așează în farfurie și se servește rece.

## Pește prăjit

Peștele tăiat bucăți și sărat se dă prin făină și se prăjește cu untdelemn, care trebuie să fie foarte fierbinte când pui peștele în el. Se servește și cald și rece, se a-



șează frumos în farfurie lungă, punând la capete câte jumătate de lămâie.

### Alt fel de Pește Prăjit

Peștele tăiat bucăți potrivite se dă prin făină, ou bătut și pesmet, se prăjește cu untură bună, se servește cald cu lămâie.

### Crap la Cuptor

Un crap de cel puțin un kilogram se curăță de solzi, se spintecă se scot urechile, se spală bine, apoi se pune pe el și înăuntru sare și piper și se lasă să stea până se pregătesc următoarele: Se ia o tavă lungă, puțin mai lungă decât crapul, se pune în ea 5—6 cepe mari curățite și tăiate felii subțiri, o căpățână de usturoi curățită, o foaie de dafin 5—6 boabe de piper, sare, un pahar cu vin și unul de untdelemn, câteva linguri de bulion de pătlăgele sau în lipsă de bulion 2—3 pătlăgele roșii tăiate felii. După ce acestea au fost așezate, se pun — bețișoare peste marginile tavei, așa ca să formeze un grătar, se unge peștele cu untdelemn, se așează pe grătar și se dă la cuptor în care trebuie să stea mai mult de o oră. În timpul acestui se udă din când în când peștele cu sosul de sub el: Sosul trebuie să se rumenească, dacă trebuie, se mai poate pune puțină apă caldă. Sosul trebuie să fie gros și de culoare frumoasă rumenă. Când e gata, se așează peștele între două farfurii lungi se toarnă sosul în jurul lui și se servește garnisit cu buchete de pătrunjel sau foi de salată.

### Peștele fript cu saramură

Pentru aceasta e de preferat caracuda (carașul) și bibanul (costrășul). Se face o tăetură la gâtul peștelui, strângându-se se scot mâțele prin deschizătura făcută, se toarnă în ea apă ca să se spele înăuntru, solzii nu se curăță se așează peștele pe un grătar înfierbântat și se frige încet pe ambele părți, întorcându-l când pe o parte, când pe alta, ca să se frigă bine. Când e gata, se rade arsura solzilor și se

șează peștele într-o farfurie, în care s'a pus apă cu sare și puțin ardei după plăcere. Se servește rece.

### Marinata cu bulion

Marinata se face de obicei cu nisetru, morun, crap, știucă și somn. Cu cât peștele e mai mare, cu atât marinata e mai bună. Se taie peștele în bucăți potrivite, pe care se pune sare, se lasă să stea vre-o ½ oră, după aceea se dau prin făină și se prăjesc cu untdelemn. Când toate bucățile sunt prăjite, lași să se răcească; în timpul acesta pui încă puțin untdelemn peste untdelemnul în care s'a prăjit peștele, pui și o lingură plină de făină; când aceasta s'a rumenit puțin, torni bulion de pătlăgele supțiat cu apă și oțet, lași să fiarbă, amestecând și punând în sos foaie de dafin, boabe de piper și sarea trebuitoare. După ce a dat câteva colcote, pui sosul să se răcească, apoi îl torni peste bucățile de pește așezat în borcan, guști sosul și potrivești acreala după plăcere. Cine vrea, fierbe morcov, îl taie felii și-l pune în sos ca să servească de garnitură. Se pot adăuga și felii de lămâie curățită de coajă.

### Marinata cu oțet fără bulion

Se prăjește peștele, așezi bucățile prăjite într-o cratiță mai mare, faci sosul cu făină ca mai sus, însă în loc de bulion pui numai oțet bun de vin, amestecat cu apă dacă e prea tare lași să fiarbă, punând sare, boabe de piper, foi de dafin, torni sosul peste pește și lași să dea câteva colcote apoi dai la o parte, lași să se răcească și așezi în borcan cu felii de lămâie curățită de coajă.

### Pește rasol

Se face cu cegă, morun, nisetru, șalău, știucă. Se curăță peștele, se spală și se pune sare pe el, pui la foc o cratiță lungă, pe jumătate plină cu apă, pui în ea 1—2 morcovi, 1 țelină, 1 ceapă, 1 rădăcină de pătrunjel, 1 foaie de dafin, boabe de piper și puțină sare. Când zarzavatul se apropie gata fiert, pui 3—4 cartofi și peștele, observi



ca apa să acopere peștele dacă acesta e mare și pere-  
vasului în care fierbe nu sunt destul de înalți, apa neputând  
acoperi peștele, îl întorci cu băgare de seamă, după ce  
fiert 10—15 minute. Peștele se cunoaște dacă e fier-  
când trăgând încet o înotătoare, se desprinde, atunci  
scoți pe farfurie potrivită, pui peste el 2—3 linguri de  
zeama în care a fiert și storci pe el zeamă de lămâie sau  
oțet. Undelemnul se pune după ce s'a mai răcit. Fac  
garnitură în jurul peștelui cu morcovi și cartofi, foi de  
pătrunjel verde sau altă verdeață și servești rece.

### Pește cu maioneză

Se fierbe peștele ca pentru rasol, se scoate din apă  
după ce s'a răcorit se desface de pe oase, se așează frum-  
pe o farfurie lungă, dând forma peștelui, punând capul  
o parte și coada pe partea cealaltă, în jurul peștelui faci  
garnitură cu morcovi, cartofi, albușul oului dela maioneză  
sfecclă, castraveți din oțet, capere, zarzavatul și albuș  
tăiate mărunț, apoi torni sosul peste pește și garnisești  
cu măslin. Se pun și mici buchete de pătrunjel verde  
sau foi de salată, cresson, etc. (Vezi și sos maioneză la  
rubrica „Sosuri“).

### Mâncare de pește cu cartofi

Prăjești ceapă, faci un sos frumos cu bulion, puțin  
făină, verdeață, pui bucățile de pește, sare, piper și puțin  
cartofi fierți curățiți de coajă și tăiați felii. Este o mâncare  
foarte gustoasă.

### Pește sărat

Peștele sărat se spală bine, se curăță de solzi și  
pune să stea peste noapte în apă caldă, sau se spală, se curăță  
și se pune să stea pe marginea plitei (mașinei) până  
înfierbântă bine apa, se aruncă apoi această apă și  
înlocuiește cu alta. Se mai repetă odată această procedură  
apoi se pune la fiert cu altă apă curată. Când peștele  
fiert, se scurge, se așează pe farfurie cu oțet, untdelemn

turoi verde tăiat mărunț, mărar, pătrunjel tocat fin și se  
servește rece. În sfârșit se servește cu ce ai plăcere.

### Scrumbii de Dunăre

Se servesc fierte ca rasol cu lămâie și untdelemn  
cu oțet.

Se fac fripte la grătar, se curăță, se spală, se sarează,  
usucă pe urmă cu un șervet, se ung bine cu untdelemn  
se pun pe grătar fierbinte, pe cărbuni, se întorc de  
multe ori cu băgare de seamă. Se servesc cu lămâie  
și untdelemn garnisite cu verdeață.

Se fac fripte în tigae, aceasta trebuie să fie de fier  
coadă; o pui pe mașină ca să se înfierbânte și când  
încins pui scrumbia tăiată în două bucăți, sărată și  
cată cu șervetul. Scrumbia lasă untură din ea, așa că  
mai e nevoie de untdelemn. Se servește cu lămâie.

### Mâncare rece de țări

Se prăjesc în untdelemn 2—3 cepe tăiate mărunț, se  
ce un sos, se toacă mărar mai mult, se pune în sos cu  
un oțet și untdelemn, apoi țării se bat, se coc, se  
curăță de piele și de oase, se mărunțesc, se pun în sos  
se lasă să fiarbă puțin. Se servesc reci.

### Pește umplut.

Se curăță de solzi o știucă sau un crap potrivit, după  
ce a fost despicat și spălat, se despoaie de piele în așa  
ca aceasta să rămână întreagă, se alege bine carnea  
de toate oasele, se toacă fin sau se pisează în piună de  
grătar, apoi se amestecă carnea cu 2 cartofi fierți și sfă-  
lmați bine, 2 sardelle de Lisa spălate, curățite de oase și  
ocate fin, un vârf de cuțit de ceapă rasă, sare, piper,  
pătrunjel verde tocat fin, 1 lingură de smântână, una lin-  
gură de muștar, 1—2 ouă, 1—2 linguri de pesmet. Cu  
amestecul acesta se umple știuca, se coase și se pune la  
fipt în cuptor cu o ceașcă de smântână. Se udă mereu  
sos în timp ce se frige.



Se poate înlocui smântâna cu bulion de pătlăgele. La umplutură și ca sos, atunci se adaugă sosului 1 linguri de untdelemn.

Se servește cald cu smântână și rece când e cu bulion.

### Rasol de pește cu bulion

Se fierbe peștele după cum e indicat la „Pește rasol”. Se așează pe farfurie și în loc de oțet se face un sos de pătlăgele roșii, în care se amestecă 2—3 fire de usturoi tocat fin și una lingură sau 2 de untdelemn, sare și piper. Se garnisește cu verdeață.

### Păstrăvi rasol

Păstrăvii îi despici, îi cureți înăuntru, îi speli dar și le iai solzii, îi pui într-o strachină (bld) torni peste ei o fierbinte și-i lași să stea  $\frac{1}{2}$  oră. Intre timp pui apă fiarbă cu sare, și când dă în clocot, torni păstrăvii în oțet cu tot în ea, fără a-i atinge îi lași în apa fiartă câteva minute, apoi îi servești cum vrei, cu untdelemn și lămâie sau cu unt, garnitură de pătrunjel verde.

### Crap cu maioneză

Se prepară cu o zi înainte. Un crap de 2 kgl. curățat se spală și se pune la fiert cu  $\frac{1}{2}$  litru de vin, 100 gr. unt (2 linguri), un buchet mic de pătrunjel, câteva lăcrămăși de ceapă, sare și piper, când peștele e fiert, lași să răcească în acea zeamă. De altă parte pui să fiarbă 1 litru de apă, 2 pahare vin alb, 2 linguri oțet de vin, mărar, pătrunjel, foi de dafin și enibahar, se fierb toate bine, se adaugă 10 grame gelatină topită, se gustă de sare, se strecoară și se toarnă pe o farfurie lată să se răcească. Din aceasta se face aspic. Pe de altă parte se prepară maioneză groasă în cantitate potrivită să poată acoperi peștele. Când crapul s'a răcit, se scoate, se șterge, și se așează pe un așternut de felii de pâine prăjită tăiate

după forma peștelui. Crapul se acoperă cu maioneză, aspicul tăiat în forme rotunde se așează pe maioneză în formă de solzi. În jurul peștelui se face garnitură cu morișoni, arpagic din oțet, sfeclă, cozi de raci, ouă rășnate tăiate felii, felii de lămâie, și buchete de salată verde pătrunjel. Bine reușit acest pește poate fi servit la o masă cât de elegantă.

### Mititei de ton conservat

Scoți tonul din cutie, îl scurgi bine, apoi îl freci cu o strachină cu o lingură de unt, adăugând treptat unt bătut bine,  $\frac{1}{2}$  ceașcă de pesmet fin, sare, piper, puțină nucușoară rasă, zeama unei jumătăți de lămâie. Se amestecă mititei din această pastă, se dau prin pesmet și se frig în untdelemn. Se servește fierbinte, mititeii fiind garnisiți cu foi de salată pregătite cu oțet și untdelemn.





## Aluaturi de casă

### Macaroane (Iofca)

Se pune  $\frac{1}{2}$  kilo făină 4 ouă și 3 jumătăți de ou cu apă, sare cât trebuie, se face un aluat mai tare decât moale, se frământă bine, apoi se lasă să acoperit cu un șervet vre-o 10 minute, se împarte în degete și se întinde cu sucitorul (vergea) în grosimea unei mână de cuțit. Când foile s'au sbicit, se taie în panglici de deget de late. Aceste macaroane se fac fierte cu apă sare și se servesc cu brânză și unt. Se fac și budinci despre care voi vorbi mai departe.

### Tăeței

Foaia făcută ca pentru macaroane se lasă să se usuce mai tare, trebuie să fâșie ca hârtia când trece mână de ea, apoi se taie bucăți, cari le faci sul și le tai ca fidele.

### Tăeței sau togmagi de cartofi

Se fierb și se curăță de coajă vre-o 6 cartofi mari noși și se dau prin mașina de tocat, se amestecă cu gume smântână bună, o bucată de unt de mărime unei nuci, 2 gălbenușuri și făină cât trebuie să se facă aluat mlădios, din care faci un sul pe care îl tai în bucăți de mărimea unei nuci, din fiecare bucată faci o formă cu mâna stângă togmagi de lățimea unui deget, îi fierbi în apă cu puțină sare, apoi pui unt la înfierbântat, pui pesmet și după ce scurgi togmagi, îi prăjești puțin în untul înfierbântat.

## Plăcintă cu nuci

Foaia se face ca mai sus. Când e sbicită bine se stropește cu unt și se presară cu nuci pisată, amestecată cu zahăr, se pune la copt. Când e gata, se taie în romburi în tavă, se opărește cu un sirop în care a fiert și o bucată de vanilie.

## Plăcintă cu caș

Se face întocmai ca cea cu brânză de vaci, însă fără zahăr.

## Plăcintă cu smântână

Se face foaia ca pentru cea de brânză de vaci, se stropește cu unt, însă în locul brânzei prepari smântână cu 2—3 ouă, sare, o lingură de făină, zahăr și coajă de lămâie.

## Papanași fierți

Pentru 3—4 persoane: Un sfert de kilo de brânză de vaci frământată bine într-o strachină cu 3 ouă, 3 linguri de făină sau 2 linguri de griș și o lingură de făină, sarea trebuitoare; pui făină mai multă pe masă, pui brânza, formezi un sul, pe care îl tai bucăți mici ca să formeze un pătrat. Iei din fiecare în mână cu făina, îi dai o formă rotundă, faci cu degetul o scufundătură la mijloc, pui la loc apă cu sare, când fierbe pui papanașii. Când sunt fierți îi servești opăriți cu unt și cu pesmet prăjit.

## Papanași prăjiți

Se dă  $\frac{1}{2}$  kilo de brânză de vaci prin sită, se pune în ea 4—5 ouă, 4 linguri de făină și sare, se pune untură sau unt la înfierbântat, când e fierbinte se pune din brânza pregătită cu lingura, se formează papanașii de la sine. Când sunt prăjiți pe o parte, se întorc pe partea cealaltă și se servesc cu zahăr pisat.



### Budincă de macaroane de casă

Pentru 6 persoane: Macaroane făcute din 3 ouă, 1 herbi, le pui să se scurgă, le torni apă rece și cât timp se scurg pregătești într'o strachină mai mare 6—7 linguri de brânză, 3 ouă, sare, o ceașcă de lapte, bați bine, torni macaroanele, pui o lingură de unt, torni totul într'o formă unsă cu unt sau grăsime și presărată cu pesmet, pui la copt. Trebuie să stea  $\frac{1}{2}$  sau  $\frac{3}{4}$  de oră.

Această budincă se poate face și cu macaroane de tîrg sau cu fidea mai groasă.

### Papară cu pâine

Se taie mai multe felii de pâine albă sau franzelă, pun într'un castron și se toarnă peste ele  $\frac{1}{2}$  litru de lapte, se lasă să stea  $\frac{1}{2}$  de oră, apoi se unge bine o cratiță cu unt sau grăsime, se pune un rând de felii și un rând de brânză albă tăiată mărunt, iar un rând de felii, deasupra o lingură de unt, în laptele rămas se bat 2—3 ouă cu puțină sare, se toarnă deasupra și se pune la copt.

### Alivancă

Pentru 6 persoane: 400 grame de brânză se dă pe sită, se pune în ea sare, 4—5 ouă 2—3 linguri de smântână, 4 linguri făină de păpușoi, 2 linguri de făină de grâu, 1 lingură de unt, amesteci totul, ungi o tavă cu unt sau grăsime mai cu belșug, torni compoziția, dai la cuptor. Când e gata, tai alivanca bucăți pătrate și o servești caldă cu smântână. Se pune la copt cu o jumătate de oră înainte de masă.

### Cataif

Faci tăței din 4 ouă, fără apă, îi tai fin de tot și lași să se usuze bine. E de preferat să fie făcuți mai înainte. Se unge foarte bine o formă sau o cratiță de tencel cu unt sau grăsime bună, se pun tăței și se dă la cuptor unde se lasă să se rumenească bine peste tot. Când tăței sunt bine rumeniți, îi opărești cu 300 grame lapte clocotit

și pui iarăși cataiful în cuptor, în timpul acesta pregătești un sirop din 150—200 grame zahăr cu 300 grame apă și o bucată de vanilie. Când laptele a fost absorbit cu totul, torni siropul clocotit și pui iarăși la cuptor. Când s'a absorbit tot siropul și se desprinde cataiful de marginea tigăiei, îl răstorni pe farfurie și servești cald.

### Cataif cu mere

Cureți și tai foarte fin 5—6 mere bune, le pui zahăr cât socotești și le lași să stea  $\frac{1}{2}$  oră, apoi procedezi ca pentru cataiful celălalt, afară numai că împarți tăței în două părți egale și pui merele la mijloc. După ce s'a rumenit bine, procedezi ca mai sus cu lapte și sirop.

### Mere umplute

Se alege un număr de mere după câte persoane sunt, se taie la un capăt un capac și se scobesc la mijloc, așa ca să rămâie împrejur măruț de grosimea unui deget. Se moaie în lapte miez de pâine albă, se stoarce, se face o pastă cu 2—3 ouă, o mână de stafide fără sâmburi, câteva migdale tăiate fin și zahăr după gust, se umplu merele cu acest amestec și se pun la copt într'o tavă unsă cu puțin unt. În timp ce se coace, prepari un sirop cu 2—3 linguri de zahăr și puțină apă și când merele sunt coapte, se toarnă siropul peste ele și se dau iarăși puțin în cuptor ca să se glaseze.

### Plăcintă cu brânză

Cu 2 ouă, 1 lingură de unt, 1 lingură de smântână, sare, 1 ceașcă de lapte și făină cât cuprinde, se face un aluat potrivit de moale, se frământă, se împarte în patru fiecare bucată, se întinde cu sucitorul, se frământă iarăși și se împarte întratătea bucăți, câte plăcinte vrei să faci, întinzi fiecare, pui brânza în ea, aduci marginile la mijloc așa ca să formeze o stea, le ungi cu ou bătut și le pui să se coacă la cuptor. Se pot face și cu carne.



### Omletă dulce

În  $\frac{1}{2}$  litru de lapte se bat 4 ouă întregi și 4 linguri de făină, să se facă un aluat subțire ca smântâna, se bate foarte bine, într-o tavă lungă se pune o lingură de unt și când e bine înfierbântat, se toarnă aluatul și se dă la cuptor. Când e coaptă bine și rumenă se scoate din tavă, se pune dulceață pe ea, se face sul, se presară cu zahăr și se servește caldă.

### Plăcințele cu brânză sau carne

Se face un aluat cu  $\frac{1}{2}$  kilo făină, 2 ouă, sare și apă. Aluatul să fie elastic ca de plăcintă, se frământă bine, se întinde cu sucitorul de grosimea unei muchii de cuțit, se unge cu unt sau grăsime, se strânge în patru, se întinde iarăși și se repetă ungerea și strânsul de 3—4 ori, apoi se împarte în două, se face o foaie cât de subțire, se pun movilițe de brânză la distanță de 6—7 centimetri, după ce s'a acoperit toată foaia se întinde foaia cealaltă, se acoperă cea cu brânză și unde sunt movilițele se taie cu paharul, se prăjesc în unt, grăsime sau untdelemn. Brânza se prepară cu ou, în general sunt bune cu brânză de vaci și cu carne. Carnea se prepară ca pentru colțunași.

### Budincă de orez cu mere

Se fierbe cu apă un sfert de kilo de orez, se dă se răcoacă, se curăță 5—6 mere mari dulci, le razi pe rândea de ras chitra, sau le tai fin ca tăței, pui zahăr peste ele și le lași să stea până se mai răcorește orezul, apoi ungi bine o cratiță pui pesmet, un rând de orez și un rând de mere, în care ai pus stafide după plăc. După ce ai pus mai multe rânduri și ai isprăvit, pui o lingură de unt și dai la cuptor. Ca să fie bună, această budincă trebuie să se coacă cel puțin o oră la foc potrivit.

### Turtițe cu alune

225 grame alune pisate fin sau rășnite, 300 grame zahăr pisat, 7 albușuri de ou, 8 pesmeți, trei sferturi

cească de apă. Zahărul împreună cu alunele și apa se amestecă pe foc, când se înfierbântă bine se adaugă pesmeții pisati și albușul de ou bătut spumă tare; când compoziția s'a răcit se pune câte o linguriță din ea pe o tavă care a fost unsă cu ceară. Se coace la foc potrivit.

### Budincă de franzelă cu dulceață

Se ia o franzelă, se curăță coaja, se rupe în bucăți și se opărește cu un sfert de litru de lapte. Când se răcorește puțin se adaugă 7 gălbenușuri de ou, zahăr după plăcere și puțină coaje de lămâie rasă. Când totul e bine amestecat, se adaugă albușul făcut spumă, se unge o formă cu unt topit și se pune un strat din compoziția de mai sus, apoi un strat de dulceață sau marmeladă, se urmează astfel până se umple forma, se coace 30—40 minute la foc potrivit.

### Turtițe cu fructe sau cu zahăr

Se face mai întâi un fel de aluat franțuzesc în modul următor: 500 grame făină, 375 grame unt, 50 grame zahăr, 8 gălbenușuri, puțină coajă rasă de lămâie; din acestea se frământă foarte repede un aluat pe care îl pui la răcoare să se odihnească. Din acest aluat se întinde o foaie, din care se taie turtițe cu ajutorul unui pahar. Se pot coace simple, sau se unge una cu marmeladă și se pune altă parte deasupra. Se poate pune și fructe coapte proaspete, cari au stat puțin cu zahăr pisat. Turtițele se coc la foc potrivit și se pot garnisi cu cremă de frișcă.

### Bezele (numite cuiburi de rândunică)

Se taie în felioare subțiri 500 grame migdale dulci și 50 grame migdale amare cu pielea lor. Se face spumă cu 7 albușuri de ou, punând vanilie și 500 grame zahăr pisat. În această spumă se amestecă migdale tăiate. Într-o tavă se așterne o foaie de hârtie albă și se pun cu lingurița bezelele: se coc la foc potrivit jumătate de oră.



### Gelatină de lapte

Se fierbe un litru de lapte cu zahăr și coajă de lămâie curățită. După ce laptele s'a răcit aproape de tot, se toarnă în el cu băgare de seamă și amestecând mereu o lingură de zeamă de lămâie și 5—6 foi de gelatină; se amestecă totul timp de 10 minute, se toarnă într'o formă udată cu apă rece și se pune la răceală.

### Bezele

10 albușuri,  $\frac{1}{2}$  kgr. zahăr pisat sau tos mărunț. Se pune zahărul să se înfierbânte în cuptor, ca să fie uscat, însă să nu se topească. Se bat albușurile bine de tot cu puțin zahăr, se adaogă treptat câte puțin zahărul cald, bătându-se mereu, la urmă se bate cât de repede. Se pune pe hârtie albă cu lingurița sau cu duiul, se pune la cuptor slab, ca să rămâie albe. Când sunt gata sunt tari și se deslipesc de pe hârtie.

### Pesmeți englezești

Se freacă până se face spumă 7 ouă întregi, 1 baston de vanilie tăiat mărunț cu  $\frac{1}{2}$  kgr. zahăr, apoi se adaogă o ceașcă cu lapte sau frișcă, 500 grame făină și 20 grame praf fin de amoniac (pentru prăjituri). Se lasă acest aluat să stea peste noapte, a doua zi se mai adaogă 500 grame făină, apoi se ia din aluat o bucată, se întinde cu sucitorul (vergea) pe masa presărată cu făină, foaia de grosimea  $\frac{1}{2}$  centimetru și se taie în forme diferite. Se pune la copt pe tava caldă și neunsă. Pesmeții trebuie copti cu băgare de seamă la foc potrivit. Se pot conserva timp îndelungat în cutii de sticlă astupate. Cantitatea de mai sus dă 200 până la 300 de pesmeți.

### Pesmeți

4 ouă, în greutatea lor zahăr, făină și unt, gălbenușuri se freacă cu zahărul până se face ca o spumă, apoi se adaogă untul topit fără să fie fierbinte, apoi făina, vanilie sau coajă de lămâie, albușul făcut spumă, se ame-

tecă bine, se toarnă într'o tavă unsă cu unt, se coace la foc repede, fiind încă caldă se taie în romburi. E bun de servit cu vin.

### Prăjitură pentru ceai și vin

250 grame migdale se pun de dimineață să stea 2—3 ore în apă rece, le poți pune și de cu seară, se curăță și se pun la uscat, apoi se freacă 250 grame zahăr cu 3 ouă întregi dacă sunt mari dacă sunt mai mici se pot pune 4, se freacă până se face ca o spumă, se adaogă 2 lingurițe de scorțișoară rasă,  $\frac{1}{2}$  linguriță de cuișoare pisate și 250 gr. de făină, apoi migdalele întregi, se unge o tavă cu unt, se presară cu făină și se așează compoziția în ea în grosimea unui deget; tava să fie fierbinte când pui prăjitura, apoi o urci pe un grătar sau pe o cărămidă, ori domolești focul.

### Salam de ciocolată

2 pahare de miere topită, 120 nuci curățite și pisate, 250 grame migdale întregi curățite, un pachet ciocolată de menaj, rasă, 250 grame, se amestecă la un loc și se pune la foc să se încălzească până se leagă; pe un fund curat razi ciocolata, torni compoziția pe ea și-i dai forma de salam.

### Budincă de pâine

Se pune la foc  $\frac{1}{2}$  litru de lapte cu 200 grame pâine neagră, rasă, se fierbe până se îngroașă, bine, apoi se pune să se răcească, se adaogă 120 grame unt, 6 gălbenușuri de ou, 80 grame ciocolată rasă, 100 grame zahăr, o linguriță de scorțișoară pisată, coaja rasă de la o lămâie și albușul celor 6 ouă făcut spumă, se amestecă bine, se toarnă în forma unsă cu unt și pesmet. Trebuie să se coacă o oră. Se poate servi și cu un chauderau (șodo).

### Budincă de cireși

2 franzele mici se moaie în lapte cald, se amestecă bine, adăogându-se o bucată de unt proaspăt, după ce



se răcorește, se adaogă 60 grame migdale pisate, 125 grame de zahăr, coajă de lămâie și puțină scortişoară, 4—6 gălbenușuri de ou, spuma acestor ouă și  $\frac{1}{2}$  kilo de cireși mari negre, cu sau fără sâmburi. Se toarnă într-o formă bine unsă și presărată cu pesmet și se pune la copt, după ce o răstorni o presari cu zahăr.

### Budincă de griș

Intr'un litru de lapte fierbi amestecând 2—4 linguri de masă cu griș, pui zahăr cât trebuie și puțină sare; când grișul e fiert îl dai la o parte să se răcească. Când s'a răcorit pui în el 4 gălbenușuri, o mână de stafide, puțin migdale pisate, coajă de lămâie și o bucățică de vanilie tăiată bucățele, amesteci bine, bați albușul, îl adaugi, ungi o formă sau cratiță, presari cu pesmet, torni budinca și pui la copt. Când o răstorni, presari zahăr pe ea, dacă vrei torni o ceșcuță de rom pe ea, când o dai la masă și-i dai foc.

E bine ca la toate budincile și torturile să se puie hârtie pe fund, hârtia unsă pe ambele părți.

### Budincă de orez

4—5 linguri de orez se aleg, se spală și se pun la foc cu apă rece cât îl cuprinde. Când orezul s'a umflat și a absorbit toată apa, se toarnă lapte peste el și se lasă să fiarbă până e gata, tot adăogând lapte, punând puțină sare, zahăr, puțină vanilie, apoi se lasă să se răcească, pui gălbenușurile dela 4 ouă, albușul bătut bine, coajă de lămâie, ungi forma cu unt, o presari cu pesmet, torni compoziția, dai la cuptor. Se cunoaște când e gata o budincă, când fiind rumenă începe a da înapoi. Se mai încearcă cu un pai de mătură curat, înfigând paiul la mijloc. Când iese paiul curat, atunci budinca e gata.

### Budincă de griș cu șodo

$\frac{3}{4}$  litru de lapte se fierbe cu zahăr și vanilie, când clocotește se pun 3—4 linguri de griș și se amesteci

mereu până ce e gata: se pune și un vârf de cuțit de sare, se gustă grișul să fie dulce destul și se trage pe marginea plitei (mașinei). Se bate de se întărește albușul dela 5—6 ouă, se pune câte puțin amestecând în grișul fierbinte; când s'a încorporat bine, se toarnă într-o formă Savarin udată cu apă rece, se pune la gheață, cu gălbenușurile se face un șodo cu  $\frac{1}{2}$  litru lapte. Aproape de masă se răstoarnă budinca, scuturând-o puțin și se pune pe o farfurie mare rotundă. se toarnă șodoul în jurul ei. E foarte bună și foarte decorativă.

### Budincă cu smântână

În o jumătate kilo smântână bați 5 gălbenușuri de ou, 4 linguri rase de făină, puțină sare, coaje de lămâie, puțină vanilie și zahăr după gust. Amesteci bine totul, adaugi albușul bătut, ungi forma, pui pesmet, torni compoziția și pui la copt. Se servește caldă cu zahăr pisat deasupra.

### Budincă de lămâie

Se fierbe o lămâie mare până se moaie, se scoate din apă, se sfărâmă, se scot sâmburii și se sfărâmă cu lingura sau se toacă mărunt de tot, de altă parte se pun într-o strachină mai mare sau într'un castron 8 gălbenușuri și 7 linguri de zahăr pisat fin, se freacă să se facă cremă, se pun bucățele de vanilie, o linguriță plină de făină, apoi amesteci cu lămâia, pui albușul bătut bine, amesteci ușor, ungi o formă, pui hârtie și pesmet, dai la cuptor.

### Aluat pentru torturi și prăjituri

375 grame făină, un sfert de kilo unt bun, 65 grame zahăr, 2 gălbenușuri de ou, un pahar mic cu rom bun. Se freacă untul, se pune gălbenușul, romul zahărul și făina se face un aluat, care după ce a fost bine frământat și a fost pus o jumătate de oră în pivniță, se întrebuintează la diferite prăjituri cu fructe.



### Covrigei

Se face un aluat din 250 grame făină, 125 grame unt, 190 grame zahăr, 2 ouă și o jumătate pahar de vin cu apă de trandafiri. Din acest aluat se formează covrigei, cari se ung cu gălbenuș de ou și se coc la foc potrivit.

### Prăjitură delicioasă.

7 albușuri, 25 grame zahăr pisat cu vanilie, 125 grame unt proaspăt, 125 grame făină fină, 60 grame migdale curățite și pisate. Se bat albușurile ca pentru bezele și se amestecă cu zahărul, untul se topește puțin și se freacă bine, se amestecă toate ușor, se toarnă într'o formă de tort unsă și presărată cu făină și se pune la copt.

### Plum-Cake

Proportii: 125 grame făină, 125 grame zahăr pisat, 4 ouă, 125 grame stafide corinte, dulceață de portocale și lissă de chitră tăiate bucățele mici, un păhăruț de rom. Se freacă untul până se face cremă, se adaugă zahărul, amestecând bine câteva minute, se adaugă oule unul câte unul, fructele, făina și romul la urmă, se pune în formă unsă cu unt și presărată cu făină, hârtie la fund și se coace la foc potrivit 45 minute. Cuptorul să fie fierbinte când pui prăjitura. E delicioasă.

### Pesmeți pentru ceai

Proportii: 250 grame făină, 75 grame zahăr pisat, 3 gălbenușuri, 200 grame unt, miezul dela jumătate bea de vanilie, puțină sare. Se frământă la un loc zahărul, gălbenușurile, untul, sarea și miezul de vanilie, se adaugă făină, se frământă foarte repede, se adună și se pune în stea la răcoare o oră, apoi se întinde cu sucitorul (vergea), se taie cu forma și se pune la copt în tava unsă cu unt.

### Tort cu Cireși

Un sfert de kilo de făină, o lingură de zahăr pisat, 100 grame drojdie muiată, 5 linguri de smântână, 150 grame unt, coaje de lămâie rasă, puțină scortişoară pisată, din toate acestea se frământă un aluat pe care îl lași să crească un sfert de oră, apoi îl întinzi cu sucitorul, îl așezi într'otăvă, ridicându-l pe margini ca să formeze o margine, îl acoperi cu cireși fără sâmburi, ungi marginea cu gălbenuș de ou, lași să crească la cădură, apoi îl coci la foc potrivit. Când e gata presari peste el zahăr mult și scortişoară.

### Caramele de ciocolată

1 pahar de ciocolată rasă, 1 pahar de zahăr pisat,  $\frac{1}{2}$  pahar de miere bună, 1 pahar de caimac de lapte; amesteci totul 5 minute, apoi pui la fiert și legi ca șerbetul. Când e gata, ungi o farfurie mare cu untdelemn, răstorni, potrivești să fie întins uniform. Când e rece, tai cum vrei.

### Cornuri

225 grame smântână, 225 grame unt proaspăt,  $\frac{1}{2}$  kilo făină. Se face un aluat cu făină, smântână și jumătate din unt. Intinzi cu sucitorul, pui restul untului, strângi foaia în patru, întinzi iarăși, strângi foaia în patru și repeți această operație de 4—5 ori, lași apoi să se odihnească o oră. Intinzi apoi o foaie de grosimea unui centimetru, tai pătrate și formezi cornuri, pe cari le umpli cu marmeladă, le ungi cu ou și pui deasupra zahăr și migdale sau nuci mărunte; dai la cuptor.

### Prăjitură cu diferite întrebuințări

O ceașcă de caimac, 1 ceașcă de făină,  $\frac{1}{2}$  lingură de unt proaspăt. Se face din aceste toate un aluat, care se frământă foarte bine, întinzi o foaie și dai diferite forme. Poate servi ca pateuri pentru supă. Se pot garnisi mân-



cări de legume; pentru ceaiu se adaugă în aluat zahăr, după plăcere. Se poate face aluatul de cu seară și în trebuința a doua zi, sau de dimineață și lăsat să crească.

### Savarin

8 ouă, 8 linguri pline de zahăr pisat fin, 8 lingurițe de făină, 10 linguri pline de migdale pisate. Se freacă gălbenușurile cu zahăr, până ce se face o cremă, adaugi migdalele, făina și albușul bătut foarte tare, ungi forma, pui pesmet, dai la copt. Când e copt savarinul, îl scoți din formă și-l opărești cu un sirop nu prea gros, în care ai pus 3—4 linguri de rom și în care a fiert jumătate baston de vanilie.

### Pesmeți pentru ceaiu

3 linguri de unt, 3 linguri de zahăr, 3 ouă, făină cât cuprinde ca să se facă un aluat potrivit, nici moale nici tare; se coace, se taie în romburi.

### Bezele

3 albușuri de ou, un pahar de zahăr, 1 linguriță de oțet sau una de zeamă de lămâie, miezul dela o bucățiță de vanilie. Se bate albușul într'un castron pe marginea plătei (mașinei). Când e tare de tot, se așterne hârtie albă în tavă, se pune câte o linguriță de albuș, una aproape de alta și se dă la copt. Focul să fie potrivit.

### Bomboane

3 gălbenușuri de ou fiert tare, 3 linguri de zahăr pisat fin, 3 linguri de nucă pisată, 3 linguri de cacao sau ciocolată. Toate se frământă foarte bine și se formează bomboane rotunde, pe cari le dai prin ciocolată rasă.

### Bișcoți

2 ouă întregi, 500 grame făină, 100 grame zahăr pisat, jumătate ceașcă de caimac, 2 linguri unt topit, puțin

care, vanilie, rom) și jumătate linguriță de bicarbonat. Se face un aluat, se întinde foaia subțire și se taie în diferite forme. Se unge tava numai odată la început.

### Bomboane cu cafea sau ciocolată

Pui într'o tigaie pe foc iute 500 grame de zahăr pisat, 250 grame unt foarte bun, lași să fiarbă un sfert de oră, amestecând într'una apoi adaugi 2 pahare de frișcă sau smântână, două pahare de cafea neagră tare sau de ciocolată; încerci dacă e gata, picurând câteva picături într'un pahar cu apă. Dacă se întărește imediat, e gata; ungi o marmură cu untdelemn, torni și întinzi pe ea compoziția, faci semne cu cuțitul și când e rece desparti în tablete.

### Bomboane-castane cu caramel

Se pun la fiert castane mari frumoase, le cureți de ambele coji, le pisezi în piuliță, adăogând puțin câte puțin zahăr vanilat, formezi o pastă din care faci bomboane în formă de castane puțin turtite pe ambele părți, apoi faci un sirop gros de zahăr ars (caramel), le moi în acest sirop și le pui să se usuce pe o farfurie unsă cu untdelemn.

### Pesmeți pentru ceaiu

Cântărești 3 ouă, în greutatea lor zahăr, apoi făină, unt și nuci pisate, se face un aluat din toate, se întinde în foaie, se taie în diferite forme, se pot servi cu o cremă. Se știe că ouăle trebuiesc frecate cu untul și zahărul.

### Biscuiți de savoia

5 ouă, 250 grame zahăr, 125 grame făină; freci gălbenușul cu zahăr, pui făină puțin câte puțin, bați albușul ca pentru bezele, amesteci, pui la copt în forma unsă. Se coace timp de o oră la foc potrivit.



### Biscuiți vanilați

Bați foarte bine trei albușuri de ouă, adaugi 120 grame zahăr vanilat, 60 grame făină, formezi biscuiți de grosimea unui deget, de o lungime de 4 centimetri, presari cu zahăr și coci la foc foarte moale, așezați într-o tavă pe hârtie.

### Fondante

Pui la topit zahăr cu foarte puțină apă, pisezi migdale și alune sau migdale, amesteci și faci un aluat, din care formezi fondante rotunde. Se poate parfuma zahărul cu vanilie sau rom.

### Altă savarină

Proporția: 1 lingură de pesmet fin, 1 lingură de zahăr și 1 ou. Se face din câte ouă vrei. Se freacă zahărul cu gălbenușul, se adaugă pesmetul și la urmă albușul bătut foarte tare. Se unge forma cu unt, se presară cu pesmet și se pune la copt. La 4 ouă se face un sirop de 25 bucati de zahăr, se leagă ușor, adăugându-se un pahar de rom. Se opărește savarina și se pune iar la cupă. Se poate servi cu frișcă bătută cu zahăr.

### Tort de castane

$\frac{1}{2}$  kilo castane se pune la fiert și se curăță de coji, apoi le dai prin mașina de tocat, 5 ouă, un pahar de zahăr pisat și vanilie. Se freacă gălbenușul cu zahărul, până se face cremă, se adaugă castanele și albușul bătut bine, se unge o formă, se pune hârtie la fund, se pune la copt. Când e gata, tai tortul în jumătate înălțimii lui. Se face o cremă de unt cu zahăr și cafea foarte tare, se pune o pătură de cremă pe una din părți a tortului, se presară cu alune prăjite și pisate mai mărișor, apoi partea cealaltă peste cremă, acoperi cu cremă deasupra și împrejur și presari alune. Crema o faci cât de dulce îți place. Alune trebuie un sfert de kilogram.

### Tort de nucă

10 linguri de nucă pisată, 10 linguri de zahăr, 8 ouă; freacă gălbenușurile cu zahăr până se albesc, pui nucile și câte puțin, 1 lingură de făină, coajă de lămâie sau de portocală și albușul la urmă, amestecând ușor, dai la copt în forma unsă cu unt și pesmet, hârtie la fund. Când e gata, îl opărești cu un sirop făcut cu vanilie și rom.

### Crochete de cireși

Se curăță de sâmburi  $\frac{1}{2}$  kilo de cireși și se pun la fiert. După ce au fiert, se adaugă câteva linguri de migdale curățite și pisate (sau nuci), puțină scorțișoară, zahăr cât trebuie, 1 ou întreg și atâtea linguri de pesmet fin, cât trebuie ca să se facă o pastă. Din această pastă formezi cărnăciori, pe cari îi dai prin pesmet și-i pui la copt pe o tavă unsă în cuptor. Se servesc ca desert, presărați cu zahăr tos.

### Crema frangipane cu fragi

5 ouă întregi, 90 grame unt, 125 grame zahăr, pe care a fost frecată coaja unei jumătăți de lămâie sau de portocală. Zahărul se pisează, se amestecă cu ouăle și cu untul, se pune la foc până se îngroașe și dă un clocot, atunci se pune înăuntru 10 picromide (turtițe de nucă sau de migdale) sfărâmate mărunț de tot, se amestecă bine și se pune să se răcorească. Când s'a răcit această pastă, se umple cu ea forme mici de prăjituri, însă numai două treimi din formă, se coc la foc potrivit 10 minute, se scot din forme, se pune pe fiecare un strat de fragi cari au stat cu zahăr și se servește imediat. Se pot înlocui fragii și cu alte fructe. Formele trebuie să fie unse cu unt.

### Gelatină de blancmanger cu fragi

$\frac{1}{2}$  litru de frișcă se amestecă cu 190 grame de migdale curățite și pisate fin, se încălzește bine la foc, se strecoară printr'un șervet, se adaugă 170 grame zahăr vanilat și 20 grame gelatină topită, apoi se unge o tavă cu unt-



delemn foarte fin, în tavă se așează frumos, lăsând între ele, forme mici de prăjituri. Totul se pune pe gheață. Gолurile din forma mare, printre formele mici, se toarnă gelatină de blancmanger și se lasă să se prindă. Când s-a închegat bine, se toarnă cu mare băgare de seamă apă fierbinte în formele cele mici, se scot imediat, iar golurile formate se umple cu fragi, cari au stat mai înainte cu zahăr și au fost stropiți cu puțină zeamă de lămâie. Formele se pune să stea o oră la gheață, apoi se servește, după ce a fost răsturnată cu băgare de seamă.

### Aluat franțuzesc

500 grame de făină fină, 500 grame unt proaspăt, 10 grame sare, 200—300 grame apă caldă. Se pune masa făina în cerc, lăsând o groapă la mijloc, unde se pune 50 grame de unt, sare și jumătate din apă; se frământă, se adaugă apă, iar se frământă, se adună aluatul se lasă cinci minute să stea, apoi se întinde cu sucitorul foaie de grosimea unui centimetru, se pune tot untul la mijloc, lățindu-l puțin, se îndoaie foaia peste unt, se odată cu sucitorul ca să formeze un pătrat, în care unte e închis, întinzi acea foaie până ajunge la o grosime de 2 centimetri, lași să stea 20 minute la răcoare, îndoi în o parte din foaie și iar o întinzi și o lași să stea 10 minute la răcoare, iar îndoi altă parte din foaie, întinzi cu sucitorul, lași să stea 15 minute; în totul operația se repetă de 4—5 ori, pe urmă e gata și se poate întrebuița la diferite prăjituri, mai cu seamă cu cremă de frișcă.

### Crema de frișcă

$\frac{1}{2}$  kilo de frișcă sau smântână foarte dulce se bate încet cu furculița pe o farfurie lungă, se pune câte puțin zahăr fin și se îndulcește după plăcere. Când începe a se întări se amestecă în ea, bătând mereu, spuma dela 2 ouă bătută tare ca pentru bezele. Când s'a întărit se pune la răcoare și apoi se întrebuițează la prăjituri, etc.

### Cremă patissière

350 grame zahăr, 60 gr. făină, 10 gălbenușuri, 1 litru lapte cald, 1 baston de vanilie (proporție pentru 12 choux sau ecleruri). Se freacă într-o strachină zahărul, făina, gălbenușurile și vanilia. Când amestecul e omogen, se adaugă laptele clocotit, turnându-l cu o mână și amestecând cu cealaltă, apoi se toarnă crema într-o strachină să se răcească, apoi se întrebuițează.

### Prepararea cozonacilor

Se face într-o strachină plămădeală opărită, punând  $\frac{1}{2}$  kilo făină, și opărind-o cu lapte clocotit, amestecând într-una, să se facă un aluat cam țărișor. Lași să se răcorească. Când poți suferi mâna, pui în plămădeală 2 ouă întregi și un gălbenuș, bați foarte bine, apoi pui drojdia, care a fost muiată mai înainte cu lapte cald și o bucățică de zahăr, drojdie 200 grame; se bate iar bine până ce face bășici, se presară făină puțină deasupra și se pune să crească la căldură acoperit cu un șervet și ceva de lână.

Spargi într'un vas 50 ouă, dintre cari pui numai 14 întregi, restul iei numai gălbenușul; le spargi de dimineată, le bați bine cu 4 lingurițe rase de sare, le lași să stea vre-un ceas, apoi le strecoari prin sită și le măsoară cu un pahar sau o ceașcă; la 3 măsuri de ou pui o măsură de unt topit, torni în covată ouăle, untul, coaja dela o lămâie, un baston vanilie tăiat mărunt, zahărul și plămădeala, apoi începi a pune făină cât cuprind, ca să faci un aluat mai mult moale decât tare; se frământă bine timp de o oră. Se lasă să crească la căldură. După ce a crescut, se ia bucăți potrivite de aluat, se pun în forme unse și după ce s'au umplut formele, le ungi cu ou bătut, presari zahăr și migdale și dai la copt.

### Cozonaci mai simpli

Se opărește cu lapte clocotit  $\frac{1}{2}$  kilo făină se amestecă ca să se răcorească, în timpul acesta se pune la muiat 15—20 grame drojdie cu lapte și o bucățică de zahăr



Când poți suferi degetul în plămădeală, torni drojdia și bați bine până se fac bășici mari, presari puțină făină deasupra și pui să crească la căldură. În timp ce crește spargi ouăle, socotind câte 7—8 ouă de fiecare kilogram de făină, pui numai jumătate din albuș, bați ouăle cu sarea trebuitoare, care se pune în cantitate de o linguriță rasă de fiecare kilogram de făină. Aci socotim 5 kilograme de făină. Lași ouăle să stea bătute cu sare, deoarece ele capătă astfel o culoare mai închisă, cântărești zahăr câte 200 grame pentru fiecare kilogram de făină și câte 200 grame de unt, care se poate amesteca cu grăsime bună. Când plămădeala a crescut, făina trebuie să fie gata cernută în covată, care a fost pusă și ea la căldură: torni apoi plămădeala în făină, torni ouăle, pui zahărul, coaje de lămâie sau de portocală, vanilie tăiată în bucățele și jumătate din untul care trebuie să fie topit fără a fi fierbinte; pe urmă începi a frământa, punând și câte puțin lapte cald, ca să potrivești un aluat mai molcuț: tot frământând muind mâinile în unt și dacă aluatul mai e vârtos, pui lapte, frământând un ceas, apoi tragi aluatul dealungul covetei, acoperi și pui la căldură să crească. Când aluatul a crescut, iei câte o bucată din el, presari masa cu făină, o împletești și o pui într-o formă unsă cu unt. Pui apoi formele la crescut.

Se poate face cozonac și dintr'un kilogram de făină. Se potrivesc proporțiile de mai sus, afară de acestea se mai pot pune și stafide în aluat; înainte de a se pune la copt, se unge cozonacul cu ou bătut și se presară cu zahăr tos și migdale, sau nucă dată prin mașină.

Bunătatea cozonacilor depinde de bunătatea făinei și a drojdiei, apoi trebuie observat să nu fie prea fierbinte focul unde e pus vasul cu drojdia sau cu aluatul, de asemenea laptele să nu fie prea fierbinte, ci numai cald, altfel se opărește și nu crește.

### Cornuri cu mac

Macul pentru cornuri se prepară astfel: Se spală cu o zi înainte macul, punându-l pe o sită și turnând apă

peste el, sita se pune pe o straichină, apoi se pune macul într-o oală și se toarnă peste el apă în clocote, în care apă îl lași să stea până a doua zi. A doua zi îl scurgi bine și pui câte puțin din el în piulițe și-l pisezi bine, până devine albicios. Când e gata, îl pui într-o tigă, pui lapte peste el ca să-l cuprindă și-l lași să fiarbă. Dacă scade laptele, mai pui un rând de lapte, pui zahăr să fie dulce, stafide, nuci pisate, coajă de portocală fiartă și tăiată mărunt lași să scadă bine de tot, apoi pui să se răcorească.

Ca să faci cornuri când aluatul de cozonac a crescut, iei o bucată, o pui pe masa presărată cu făină și-i dai forma unui triunghi de grosimea unui centimetru: ungi acest triunghi cu mac, pe care îl netezești cu cuțitul, apoi începi a face sulul triunghiului dela bază. După ce ai ajuns la capăt, îi dai forma de corn și-l pui în tava unsă cu unt; după ce a crescut vre-o jumătate de oră, ungi cu ou, pui zahăr și migdale tăiate deasupra și dai la copt. Cozonacul trebuie să stea la copt trei sferturi de oră.

### Cornuri cu nucă

Se pisează nuca în mașina specială pentru aceasta, apoi se pune zahăr ca să fie dulce, stafide și cine vrea pune câteva albușuri de ou, ca să se facă o pastă. Cu această pastă procedezi ca pentru cornurile cu mac.

### Pasca cu brânză de vaci

Dai prin sită brânză, apoi pui la  $\frac{1}{2}$  kilogram 3 ouă, zahăr după plăcere, puțină sare, coajă de lămâie, vanilie și stafide, amesteci bine, ungi o tavă rotundă, iei o bucată de aluat, îl întinzi rotund ca să acopere fundul tavei, tava fiind unsă cu unt, apoi iei alt aluat, tai o bucată în două și faci din ele două panglici rotunde, pe cari le împletești și le așezi de jur-împrejur, strângând capetele ca să se unească, golul îl umpli cu brânză, pui să crească vre-o 15 minute, apoi ungi cu ou și dai la copt



### Pască cu smântână

Se prepară astfel: 1 kilogram de smântână, puțină sare, 2 linguri pline de făină, zahăr după plăcere, 3—4 ouă, coajă de lămâie sau vanilie. Se procedează ca și la cea cu brânză de vaci.

### Pască cu orez

Se fierbe un sfert de kilo de orez cu lapte și zahăr. După ce s'a răcorit, se pune puțină sare, 3 ouă, vanilie, coajă de lămâie. Se face ca și celelalte.

### Pască cu griș

Se face ca și cea de orez.

### Aluat evreiesc

La o ceașcă mare (pentru cafea cu lapte) se pune  $\frac{1}{2}$  ceașcă de untdelemn bun, 8 ouă întregi, coaja unei lămâi și atâta făină ca să se facă un aluat potrivit, să nu fie vârtos. Se frământă foarte bine, se întinde cu vergeaua și se taie cu forma. Se pot face prăjituri umplute cu marmeladă de ori ce fel. Deasupra se ung cu ou, se presară cu zahăr și nucă sau migdale. Vara se pot umple cu fructe, cari au stat vreo oră cu zahăr pisat.

### Clătite

Se face cu 2—3 ouă, sare, făină și lapte într'o strachină, se bate bine, apoi se subție cu lapte până ce se face ca o smântână subțire; se pune într'o tigaie cu coadă puțin unt sau grăsime și când acesta e bine înfierbântat, se toarnă puțin aluat, învârtind tigaia, ca să fie tot fundul acoperit cu pastă. Când s'a rumenit pe o parte, întorci clătita cu un cuțit lat pe partea cealaltă; când e gata o pui pe un fund și faci alta. Când toate sunt gata, pui dulceață pe fiecare, le faci sul, le așezi pe farfurie și le presari cu zahăr.

### Budincă de clătite

Se unge o formă bine cu unt sau grăsime, se așează un rând de clătite și un rând de brânză preparată după cum urmează: Se dă brânză de vaci prin sită, se pune în ea 2—3 ouă, 1 lingură de smântână, sare, zahăr după plăcere, puțină coajă de lămâie, se amestecă bine și se acoperă cu un strat fiecare clătita, urmând astfel până se isprăvesc, mai pui o jumătate de lingură de unt și dai la cuptor.

### Pesmeți de Turda

4 ouă întregi, 280 grame zahăr, 210 grame făină, 160 grame unt și coaja unei lămâi. Se freacă bine untul cu zahărul, se pun ouăle unul câte unul, coaja de lămâie și la urmă făina, tot amestecând, apoi se unge o formă cu unt, se presară cu făină, se toarnă compoziția și se presară deasupra cu zahăr și migdale. Se coace la foc potrivit.

### Gogoși

Pui să fiarbă un pahar mai mare de apă cu o bucată de zahăr; când fierbe apa, pui în ea făină măsurată cu același pahar, amesteci cu o lingură de lemn și tragi la oparte. Când s'a făcut pasta, lași să se răcorească; când poți suferi degetul în ea, pui puțină sare și 5 ouă unul după altul, amestecând bine fiecare ou. Pui într'o tigă sau oală mai adâncă să se înfierbânte grăsime sau untdelemn mai mult; când untura e înfierbântată, iei cu lingurița aluatul și pui în grăsime. Când gogoșile sunt gata, presari zahăr fin peste ele.

### Martipan

$\frac{1}{2}$  kilo zahăr pisat îl opărești cu  $\frac{1}{2}$  kilo de miere clocotită, amesteci bine și adaogi amestecând mereu 1 kilogram făină; după ce s'a amestecat mai pui 4 ouă întregi, 1 lingură de scorțișoară amestecată cu cuișoare



făcute praf, 1 lingură și jumătate de bicarbonat de sodă, coajă de portocală rasă, o mână bună de nuci pisate. Se frământă bine acest aluat, apoi se întinde cu sucitorul pe masă, se taie diferite forme, se unge o tavă cu ceară și se coace la foc domol în cuptor pe grătar. Se așează în tavă nu tocmai dese marțipanele, de oarece cresc. E foarte frumos să pui pe fiecare prăjitură câte un miez de nucă înainte de a le pune la copt.

### Tort de curmale sau de smochine

280 grame zahăr pisat foarte fin, 280 grame curmale tăiate mărunț, 280 grame migdale pisate, 8 albușuri de ou bătute spumă tare la răcoare. Când albușul e tare, se adăogă zahărul și celelalte, se mai amestecă ușor și se pune la copt într'o tavă unsă cu unt și presăiată cu făină. Se ține în cuptor cel puțin trei sferturi de oră. Acest tort se poate face în lipsă de curmale și cu smochine, însă nu ese așa de fin.

### Vizitandine

10 linguri rase de zahăr pisat, 50 grame unt proaspăt, 1 lingură rasă de făină, 80 grame de migdale, 2 albușuri de ou. Bați bine untul până se face cremă, pui apoi zahărul făina, albușul bătut bine, migdalele curățate și pisate și puțină vanilie, amesteci bine și pui într'o tavă unsă cu unt și presărată cu făină. Să stea la copt 30 de minute.

### Pesmeți pentru ceaiu

Un pahar și jumătate de făină de grâu,  $\frac{1}{2}$  pahar zahăr pisat. 3 ouă întregi, lăsând un albuș de o parte pentru uns,  $\frac{1}{2}$  ceașcă mică de untdelemn sau unt. Se frământă toate foarte bine și se lasă să stea o oră. Se taie aluatul bucăți și se întinde subțire cu sucitorul. Se taie apoi fâșii și se așează în tavă unsă una lângă alta. Se presară cu nucă și zahăr.

### Alți pesmeți

3 ouă, în greutatea lor zahăr, făină și unt, se freacă gălbenușurile cu zahăr până se face ca o spumă, se adăogă untul topit numai atât ca să devie lichid, făina, vanilie sau coajă de lămâie, albușul făcut spumă, se bate bine ca să se amestece, se toarnă într'o tavă unsă cu unt și se coace la foc tare. Fiind caldă se taie în romburi mici.

### Covrigei

Se face un aluat din 250 grame de făină, 125 grame unt, 190 grame zahăr, 2 ouă; din acest aluat se formează covrigei, cari se ung cu gălbenuș de ou și se coc la foc potrivit.

### Covrigei de migdale

300 grame zahăr, 300 grame migdale curățite și foarte bine uscate, 2 albușuri și zeama unei jumătăți de lămâie. Se pune în piua și se pisează câte un pumn de migdale, câte o bucățiță de zahăr, puțin albuș și puțină zeamă de lămâie, le potrivești toate proporționat, ca să se sfârșească odată, formezi covrigei și dai la cuptor în tavă unsă.

### Picromide de nuci

300 grame nuci curățite și bine uscate pisate foarte bine, amesteci cu 350 grame zahăr pisat mărunț, coaja de lămâie, le pui într'un castron și amesteci cu 3—4 albușuri de ou și 2 lingurițe de pesmet. Se așterne hârtie albă pe o tavă, se pune cu lingurița grămezi mici, le coci la foc slab. Când sunt gata, le iei cu hârtia, le pui cu fața în jos pe masă, uzi hârtia pe dos și le deslipești.

### Cremă de cafea

Pentru tortul de castane trebuie 200 grame de unt proaspăt freat până se face ca o cremă, adaogi zahăr pisat fin după cât vrei să fie de dulce, freci zahărul cu